ENG

ITA

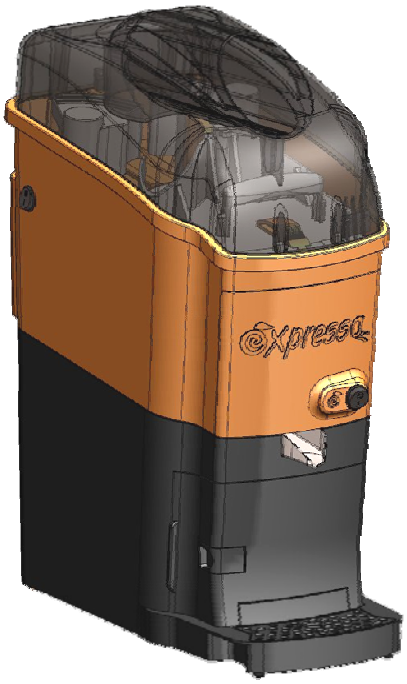
DEU

FRA

ESP

USER'S MANUAL
MANUALE D'USO
BEDIENUNGSANLAGE
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

PROFESSIONAL



WARNING: Read the manual carefully before attempting to operate the Expressa juicer.

ATTENZIONE: Leggere attentamente il manuale prima di attivare la spremiagrumi Expressa.

ACHTUNG: Bevor die Installation und die Nützung der Maschine lesen Sie bitte mit Aufmerksamkeit die Bedienungsanlage der Expressa Zitruspresse.

AVERTISSEMENT: S.V.P. lisez le manuel attentivement avant de tentez d'opérer votre Expressa extracteur de jus.

ATENCIÓN: Lea las instrucciones de este manual del usuario antes de utilizar este producto.

INTRODUCTION

Features of the Oranfresh Expressa Professional Juicer

The Expressa Professional is the brand new, small, stylish and hyper-automatic juicer made by Oranfresh.
The Expressa Professional is specifically designed to process small to medium sized juice oranges, lemons ,limes and mandarins automatically, producing freshly squeezed orange, lime and lemon juice from whole fruit automatically. It can process fruit up to 76mm (2,9 inches) in diameter.
Thanks to the Expressa Professional fresh orange juice, a natural source of vitamin C, can be widely available on demand.
The Expressa Professional can be outfitted with a kit that converts the machine to semi-automatic operation and enables the operator to process large oranges and grapefruit.
An external control allows the operator to vary processing speeds between 11 and 13 oranges per minute.
This user friendly Expressa Professional is perfect for bars, some hotel operations, fitness centers, offices, coffee shops, pubs and the latest designer kitchens. Thanks to the patented juice extraction process, the Expressa quickly separates out the bitter oil of the orange peel resulting in a delightful sweet orange juice. Just put the whole orange into the feeder arm of the juicer, push the activation button and the machine will produce a serving of a 100% natural juice, a highly nutritional and totally healthy treat.

1.1 – IMPORTANT SAFEGUARDS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ENG

•When using any electrical appliance, important safety precautions must always be taken. This include the following:

•Read all instruction manual carefully and completely. Make sure you fully understand all warnings and safety rules before attempting to operate the unit. Household model.

•This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

•To guard against electric shock, the cords and plugs of the appliance should never be immersed in water or other liquid. Never attempt to disconnect or bypass the safety protection mechanisms.

•Do not operate this appliance with a damaged cord, plug or other component.

•Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.

1.2 – ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

•When preparing to use the appliance, always place the unit on a clean and clear level surface, that is also safe and secure

•Do not let the cord of this appliance hang over the side or edge of the surface (table, counter etc) on which it is placed. In addition, to reduce risk of personal injury and/or damage to the machine, do not use an extension cord with this product. Do not in any circumstance touch moving parts. Never attempt to use accessories or attachments with this machine unless such equipment is explicitly recommended or directly supplied by AAT S.p.A.

•Be especially careful not to spill or spry water or other liquids on the rear of the machine, clean with a dry cloth only.

•Plug the cord of this appliance into an electrical outlet only in accordance with the label in the real panel. Should the machine malfunction, switch it off, then unplug it and contact qualified repair/rouble shooting personnel.

•Do not cover the ventilation grid on the back panel of the machine and keep away from hot sources.

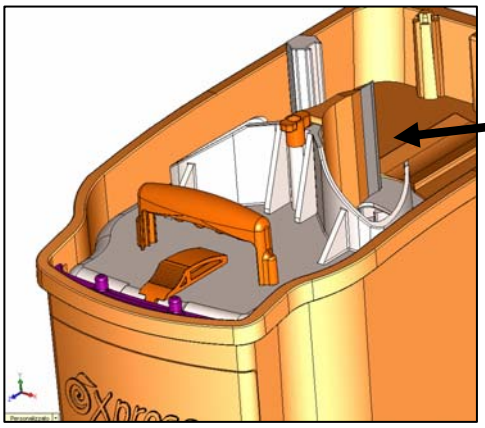
DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES INSERT YOUR HAND OR REACH INTO THE ORANGE FEEDER ARM

1.3 - WARNING

• AAT S.p.A. will not be take responsible for any damages arising from user negligence and/or non observance of the detailed instructions contained herein.

2 – INSTALLATION

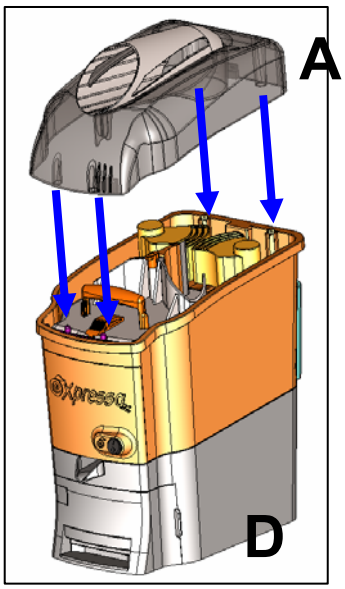
Installation Phase



⚠ Remove safety protection cover from cutting knife

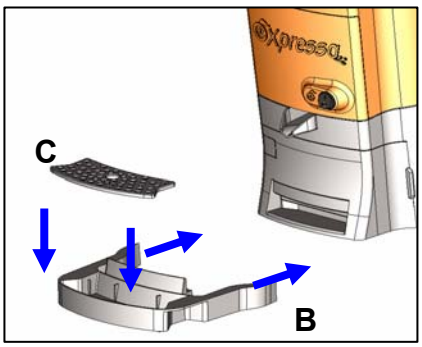
⚠ paying careful attention not to touch the blade

Set component “A” on machine “D”, as shown in the picture



⚠ **Warning**: if cover “A” is not properly set in position, the machine will not start as safety sensors located on both these components will prevent its operation.

Set component “C” on component “B” and then assemble as shown in the picture



3 – OPERATIVE CYCLE

ENG

- Set the Expressa on a level horizontal surface;
- insert the plug into the electric socket (Fig. 1);
- place 3-4 oranges inside the slide (Fig. 2);
- prepare a container to receive the juice (Fig. 2);
- schoose the feed rate using the button on the left side of the Expressa (Fig. 3).
- press the start button located on the front panel (Fig. 2);

Fig. 1

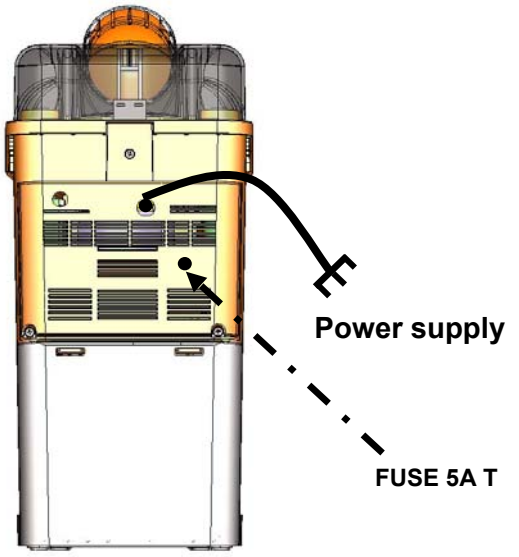


Fig. 2

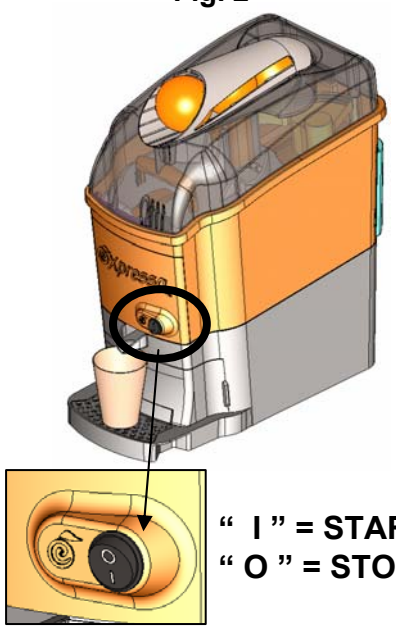
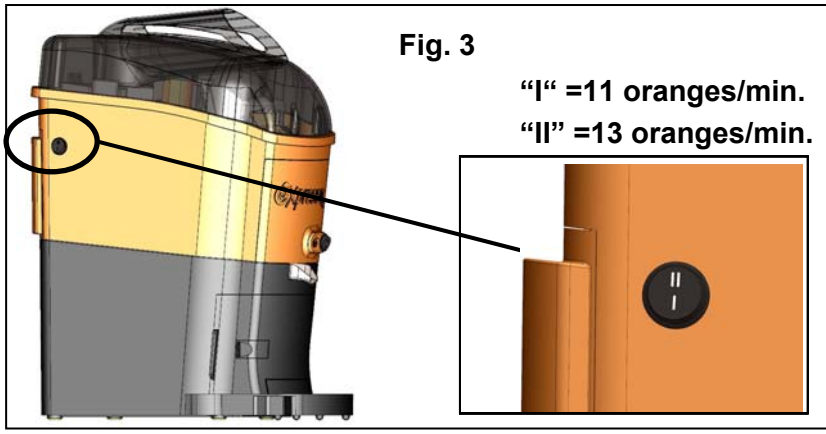
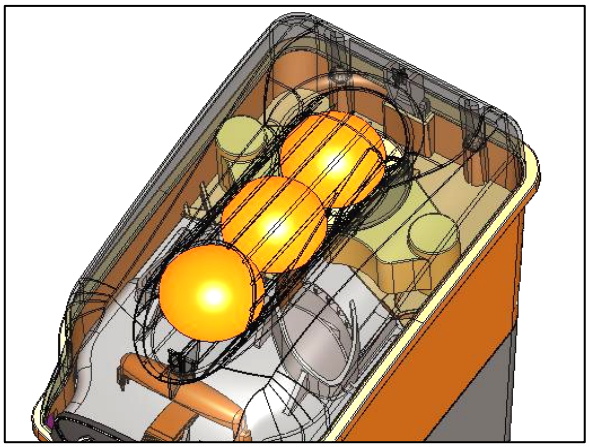


Fig. 3

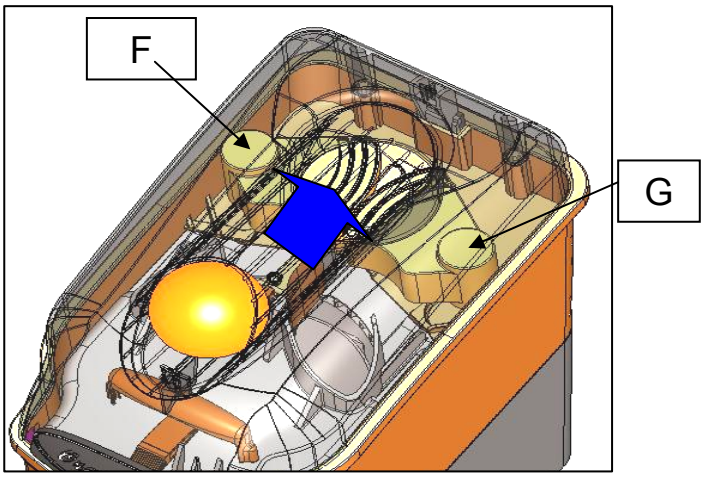


4- RECOMENDATIONS

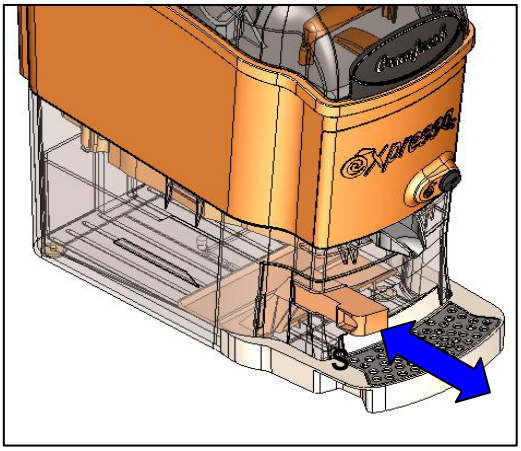
For the efficient use of the Expressa, insert 3-4 oranges at a time into the slide.



If you insert only one orange while the appliance is operating, ensure that paddles F and G are correctly pushing the fruit against the cutting knife in a backward flowing movement. In the unlikely event the orange does not slice properly, partially sliced oranges may accumulate near the blade causing the top cover to rise. As a safety precaution, the machine will automatically stop. At this point, press the stop button, unplug the machine and clear the partially sliced fruit, being careful to avoid the sharp cutting blade.



An accumulation of spent orange halves in the disposal bin will eventually cause the machine to stop automatically and sound an acoustical warning signal. At this point the bin may not be completely full. To redistribute the spent peels to continue the squeezing process, activate the manual "S" device located in the orange peel disposal bin, as illustrated below. The machine will resume operation until the tray is completely filled. When full, empty the tray.

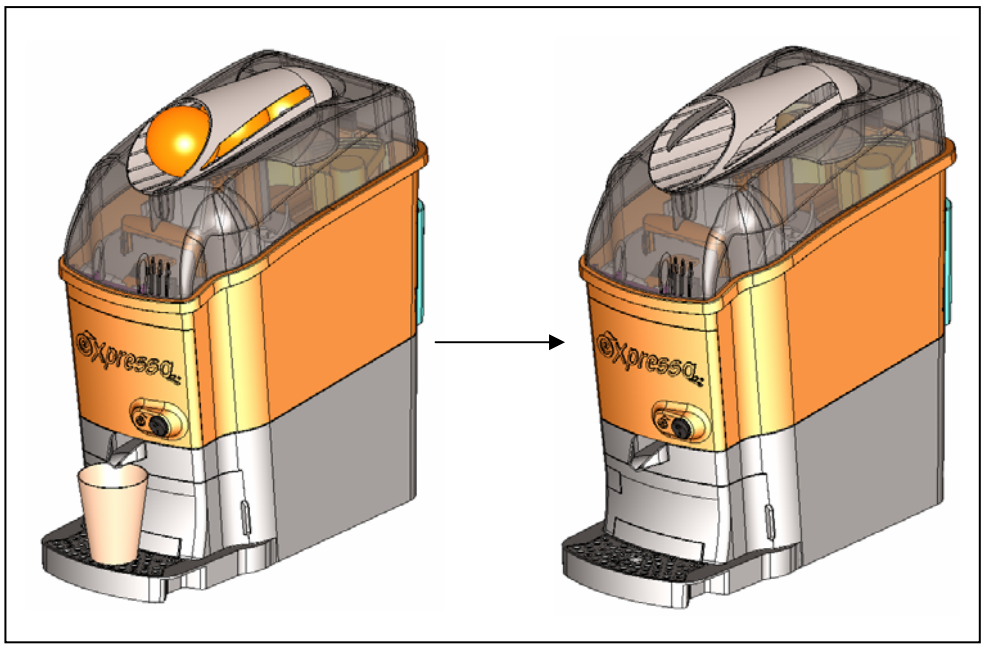


• If you prefer chilled orange juice, insert fresh refrigerated oranges. NEVER insert frozen fruit into the machine, as this will cause severe damage to the Expressa; To maximize vitamin consumption, drink the juice immediately.

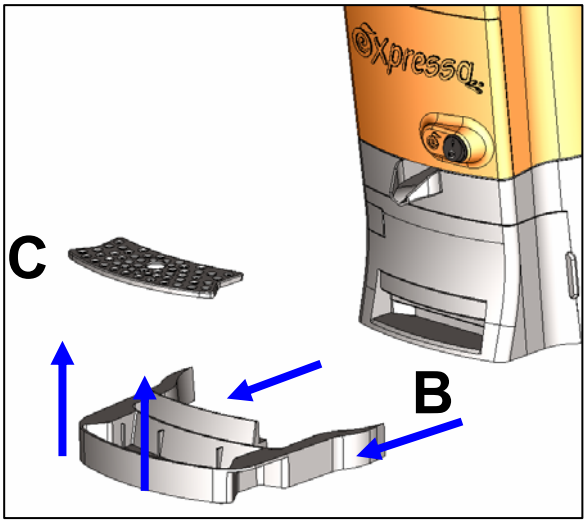
•Should you need to store the orange juice for a few hours, place it directly into the refrigerator.

• Be sure to use only oranges, lemons (be sure to trim the knobs from the ends of the lemons before squeezing) or grapefruit (using adapter kit for adjustable fruit dimensions) with the Expressa. To obtain the pure juice from all other fruit and vegetables, you may purchase our Oranfresh Juice Extractor and Blender.

5- DISASSEMBLY OPERATION



Stop the Expressa, first remove the juice container and then remove all oranges from the slide (as shown in the image)



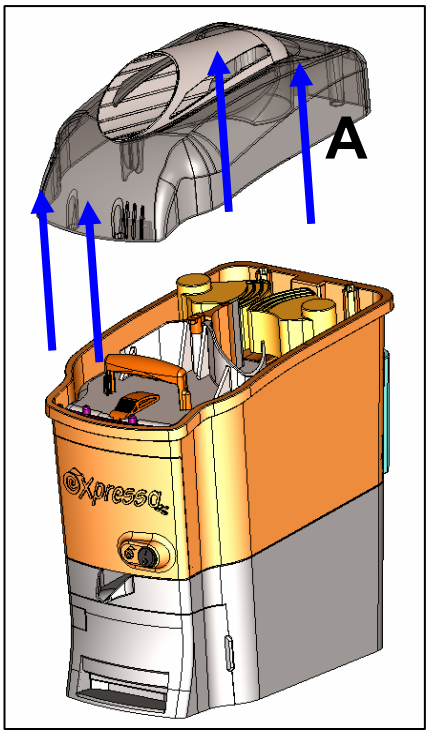
Remove components “C” and “B”, as shown in the image

⚠ **Warning:**

“B” may contain bitter peel juice and oil remnants

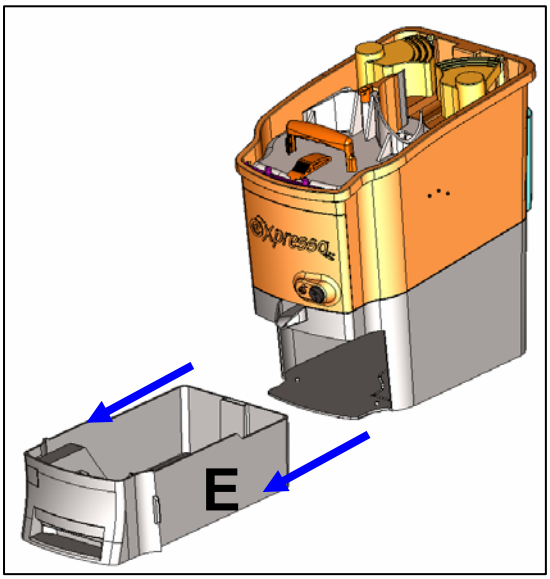
Proceed to wash components “C” and “B”

ENG

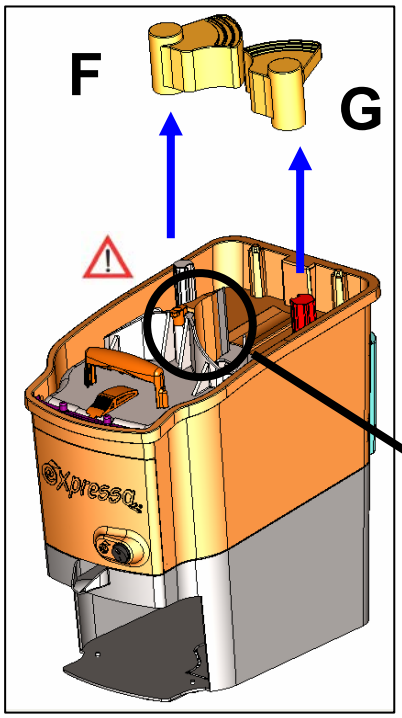


Remove component “A” from the top of Expressa

Remove component “E” sliding along in a forward direction, as shown in image

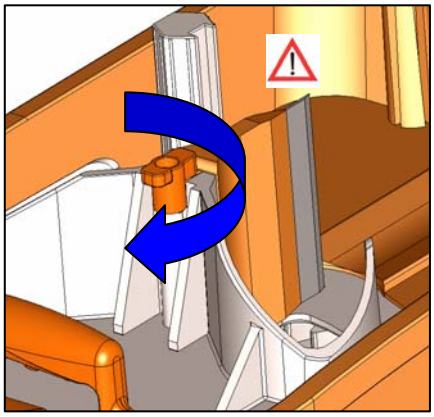


<u>Warning:</u> “E” contains spent orange peels and bitter peel oil

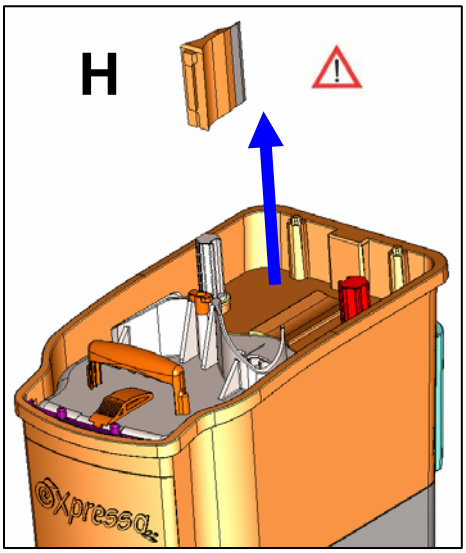


Remove components “F” and “G”
sliding along in an upward direction, as shown in image

Warning: Avoid Contact with Sharp Blade Edge!

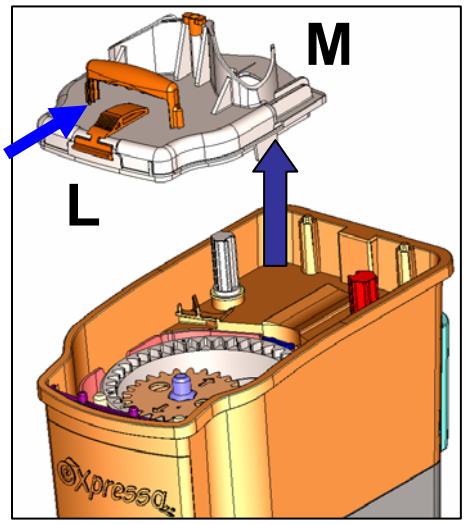


Unlock the cutting knife, as shown in picture

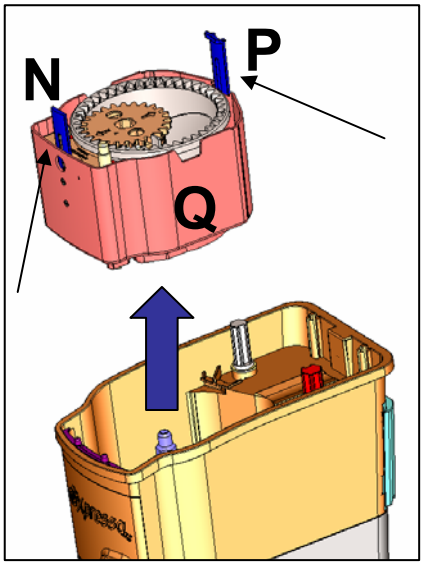


Remove the cutting knife “H”, sliding along in an upward direction, as shown in image

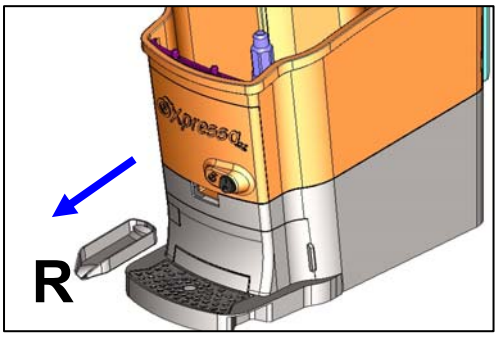
Push the button “L” along the direction shown in picture and then lift and raise component “M”



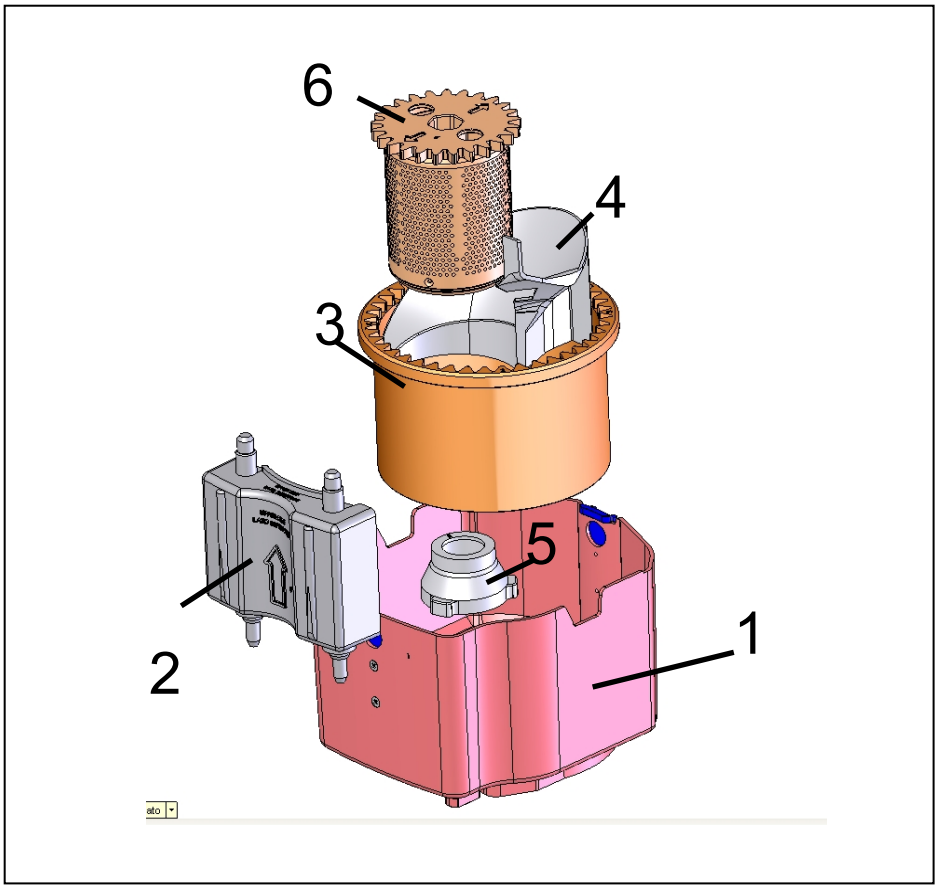
Use the handles “N” and “P” to extract the juice squeezing unit “Q”



Remove component “R”, sliding along a forward direction, as shown in image



6- DISASSEMBLY & MAINTENANCE OF SQUEEZING UNIT



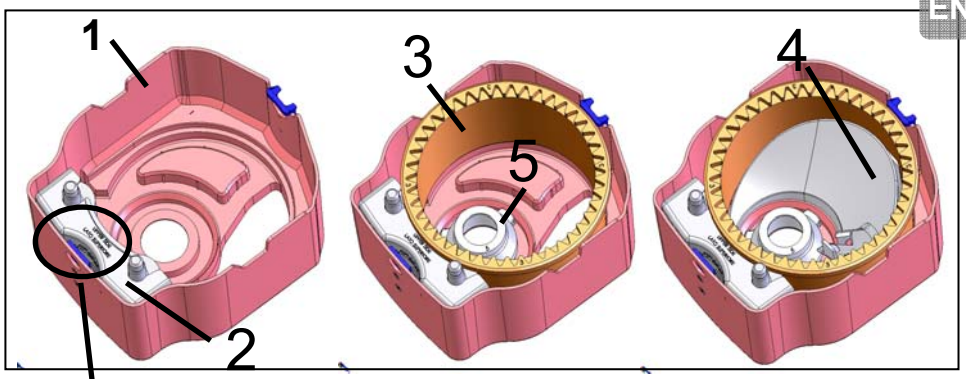
Lift and extract the processing components from the base unit (marked number “1”). Follow the sequence of: components marked with numbers “6”, “5”, “4”, “3”,and finally “2”, (as labeled and shown above).

Please note that all numbers are clearly, marked on each corresponding component for easy and correct removal.

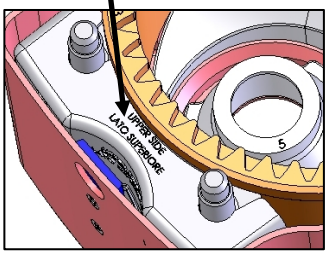
NOW YOU CAN WASH ALL COMPONENTS !

7- RE-ASSEMBLY PROCEDURES

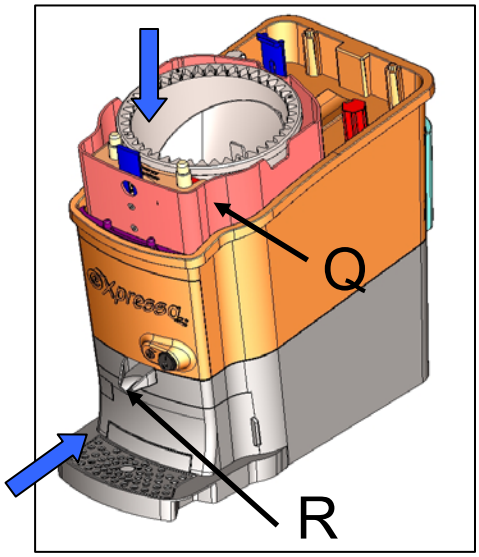
ENG



Place the processing components back inside vessel “1”,paying special attention to follow this sequence: starting with “2”, “3”, “4”, “5”, as shown in the corresponding images above.



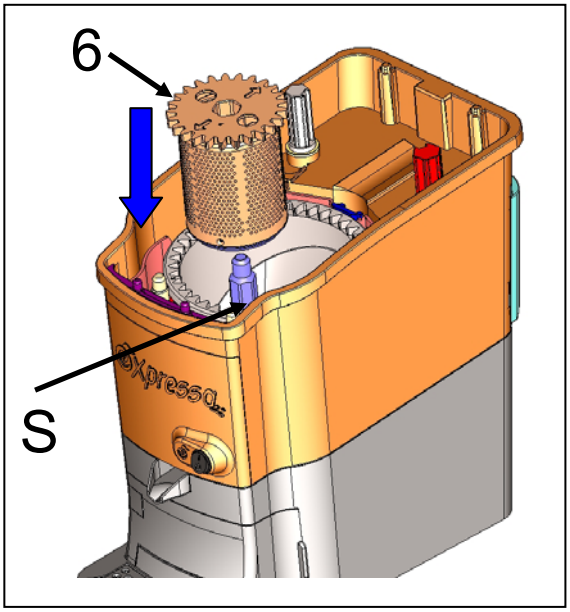
Please ensure that the writing on the rubber rings in kit “4” is visible from the top of the squeezing unit “Q”.



Place spout “R” back inside the machine, and then place the entire squeezing unit “Q” on its base.

Warning!

Please carefully observe the assembling sequence of components “R” and “Q”.

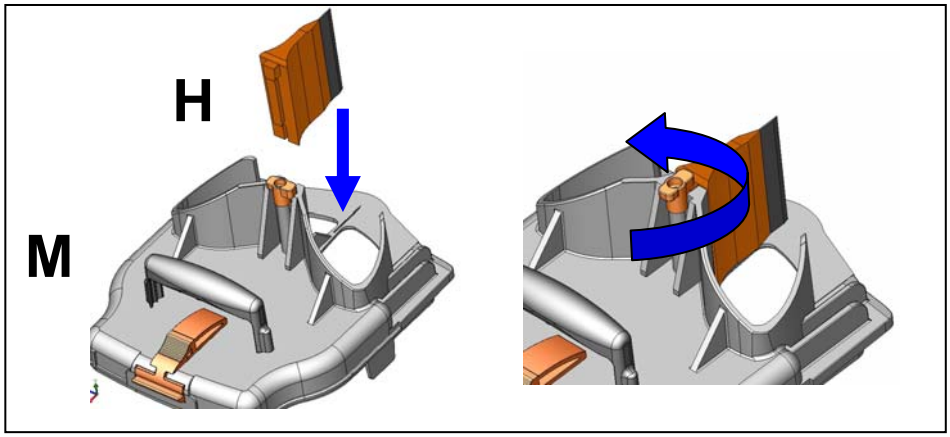


Slide the perforated cylinder “6” on to shaft “S”. Slide along in a downward direction as shown in illustration

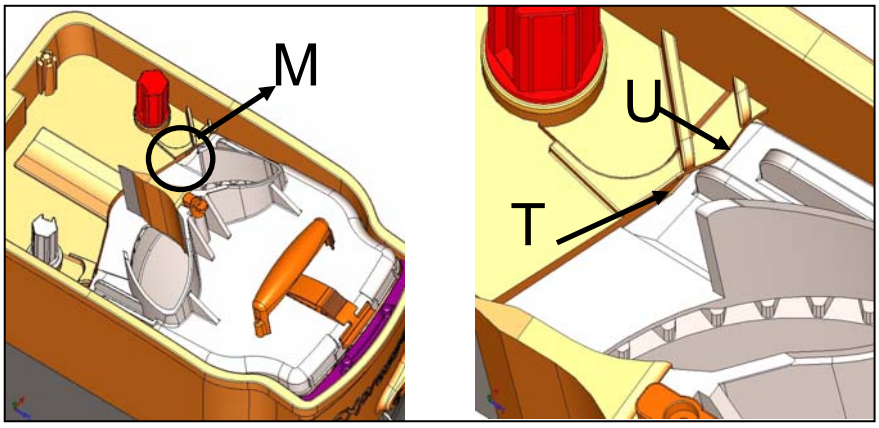
Re install the cutting knife “H” on to component “M”, inserting the plastic knife holder into its slot in the direction as illustrated below.

WARNING!

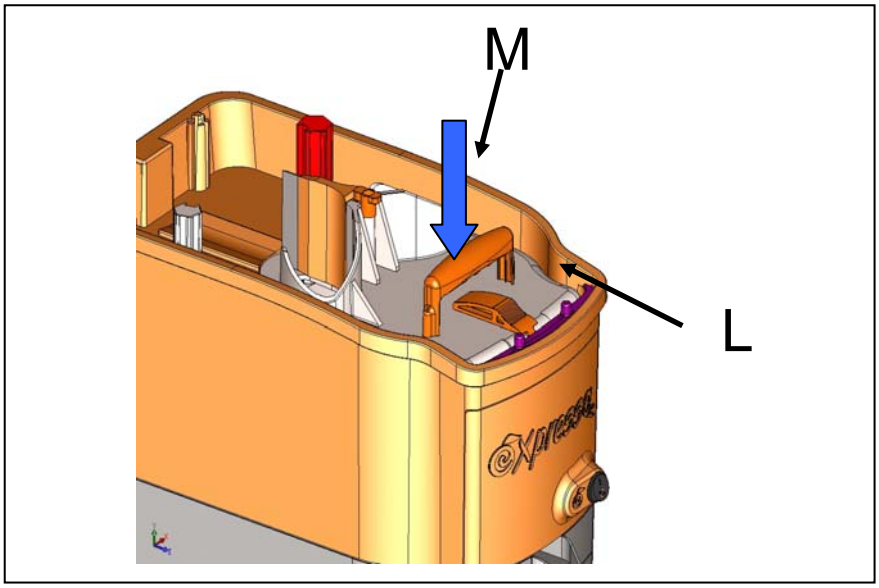
AVOID CONTACT WITH SHARP BLADE EDGE



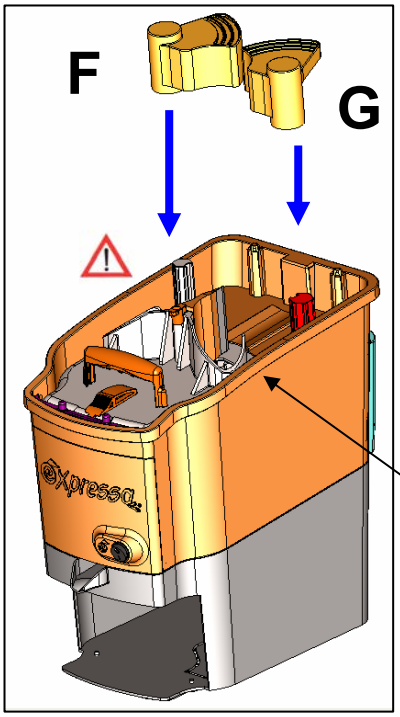
Secure and lock the cutting knife in place, as marked in illustration.



Place component “M” inside the machine, ensuring that the two “T” flaps on either side of component “M” lay under the corresponding “U” shelves of the machine.

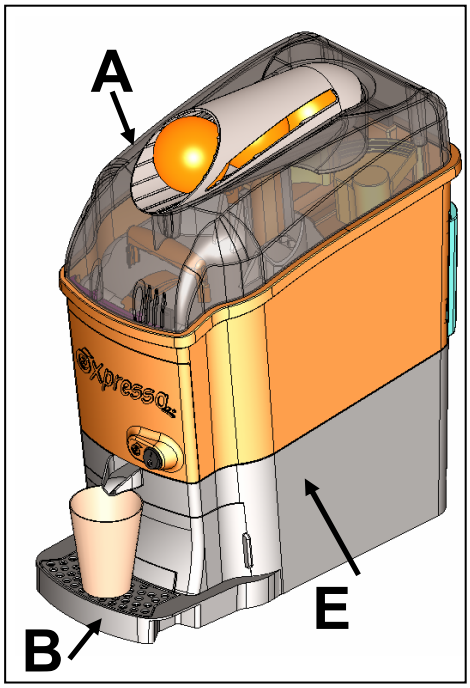


Push component “M” down until button “L” clicks.



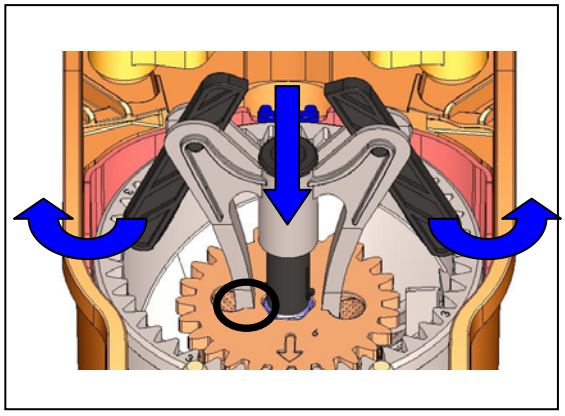
Insert components “F” and “G” onto their corresponding posts, as illustrated

<u>Pay attention to avoid contact with the blade edge!</u>



Complete machine assembly by placing components “A”, “E” and “B” in their original positions.

Warning: if cover “A” is not placed in the correct position, the machine will not start as its safety sensors will detect the misalignment of the components.



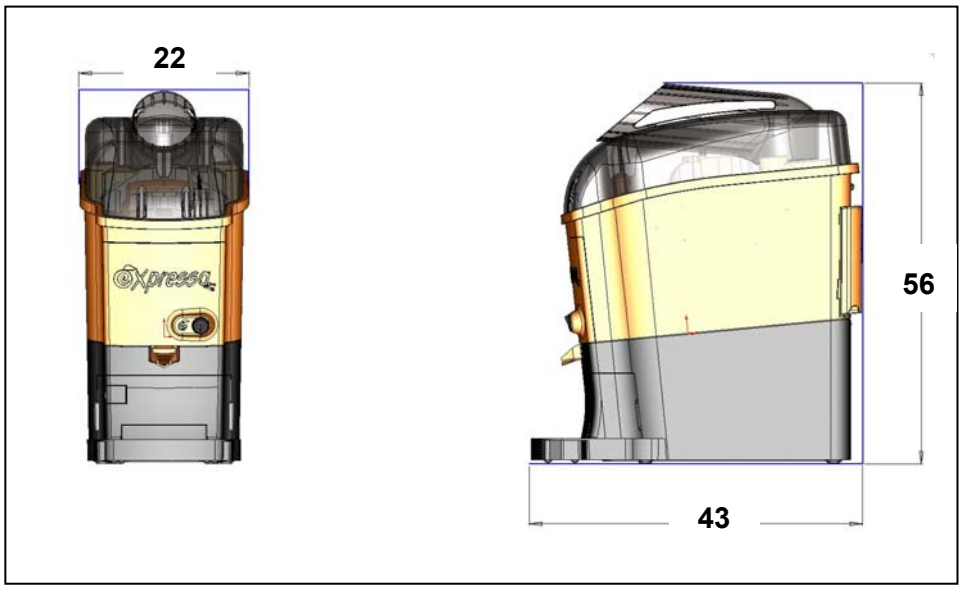
8- CYLINDER AID EXTRACTION TOOL:

ENG

(Coming soon)

Should the cylinder prove difficult to extract due to possible orange jamming, use the extraction tool provided and rotate in the direction illustrated.

9- TECHNICAL SPECIFICATIONS



Processing Speed: eleven oranges or 3-4 glasses of juice per minute

Construction: quality food-safe, composite polymer materials

Size: 56cm (22inches) high, 22cm (8inches) wide, 43cm (16inches) deep

Weight: 11,7Kg (25,7lbs)

10- WARRANTY

This machine is covered by warranty for any defect in material for a period of 2 years or 8000 servings from the date of the purchase. The warranty is not valid if the damages are caused by improper use, or by incorrect installation or circumstances beyond one's control. This machine is not suitable for industrial usage and it shall not be used for more than 1 hour continuously. Warranty coverage may differ in its particulars from one country to another.

FAILURE	POSSIBLE REASON	POSSIBLE SOLUTION
The machine does not start	The machine is not connected with the outlet	Connect the machine to an outlet
	The switch has not been enabled	Enable the switch positioned on the front panel of the machine On/Off
	The upper cover of the machine is open	The upper transparent cover of the machine is open
		Check that orangesare not stuck in the cutting area to prevet the coorec positioning of the cover
	Fuse or other electric or mechanic parts damaged	Contact service assistance
	The knife cover "M" of the machine is open	Place the Knife cover "M" and ensure that its key make a click.
The machine does not start and emits a sound and jams during the squeezing phase	The waste compartment is full	Move forward-backward the handle on the left front side to spread the spent peels
		Empty the waste compartment
	The peels photocell is dirty	Clean the photocell positioned on the back internal panel of the discharging chute
The oranges are not squeezed enough	There is not the star "4"	Insert the star "4" following the reassembling procedure
	The small perforated cylinder "6" has holes clogged	Clean the small perforated cylinder "6"
The component "1" does not insert correctly	Presence of seeds on component "1" base	Remove possible seeds from the component "1" base
The machine doesn't correctly work	some internal parts are missing	Check that all the components are correctly placed, following the procedure of reassembling of this manual

AAT ORANFRESH S.p.A.
Blocco Palma I Zona Industriale – 95030 Catania (Italy)
Tel. 80006677 +39 095 291233 Fax. +39 095 291117
FOR SERVICE: email: info@oranfresh.com
WEB: www.oranfresh.com www.expressabyoranfresh.it

Introduzione
Caratteristiche della spremiagrumi Oranfresh

Expressa Professional è la nuova elegante spremiagrumi di esigue dimensioni appositamente progettata in casa Oranfresh® per tutti i locali che dispongono di spazi contenuti.

Expressa Professional è concepita per la **preparazione completamente automatica di un fresco succo d'arancia** ed è stata progettata per arance, (anche limoni e mandarini) di piccola e media dimensione fino al diametro di mm 76 (calibro 7-8-9), ideali ed appropriate per preparare un succo fresco con un elevato contenuto di vitamine, tra cui la vitamina C, rispetto ai succhi pastorizzati e imbottigliati. Inoltre Expressa Professional è in grado di preparare succhi con arance di dimensione maggiore, o pompelmi, attraverso l'impiego di un apposito **kit (optional) con funzionalità semiautomatica**, che permette la loro spremitura, dopo il taglio manuale dei frutti a metà. La qualità, la sicurezza e l'affidabilità del prodotto sono garantite dall'alto livello delle tecnologie e dalla scelta dei materiali impiegati, idonei per uso alimentare. Expressa Professional offre, inoltre, la **possibilità di variare la velocità di processo da 11 a 13 arance al minuto**, con interruttore a due velocità. Semplice da usare, Expressa Professional è adatta ad essere posizionata sul bancone di **bar, hotel, uffici ed esercizi commerciali.** Expressa Professional, grazie al processo di estrazione brevettato Oranfresh®, rende gustosa la spremuta separando dal succo gli oli essenziali amari contenuti nella buccia, in pochi secondi e senza doversi sporcare le mani. Bisogna solamente inserire le arance intere all'interno della macchina, premere il pulsante di attivazione e la macchina erogherà un succo naturale al 100% con proprietà nutrizionali e salutistiche inalterate rispetto al frutto integro.

1.1- IMPORTANTI AVVISI DI SICUREZZA

• Quando si usa un qualunque apparecchio elettrico, si devono sempre seguire le seguenti norme di sicurezza:

• Leggere attentamente e completamente questo manuale di istruzione. Assicurarsi di aver pienamente capito tutti gli avvertimenti di sicurezza prima di tentare di azionare la macchina.

• Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ad essi non siano state date istruzioni d' uso del prodotto da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

•Proteggere contro choc elettrico, i cavi elettrici dell'apparecchio, i cavi non devono essere mai immersi in acqua o altro liquido.

• Non tentare mai di disconnettere o aggirare i meccanismi di protezione di sicurezza presenti sulla macchina e non lasciare alcun oggetto estraneo al suo interno. Non azionare mai questo apparecchio con: cavo elettrico danneggiato, spina elettrica o altro componente danneggiato.

• Disconnettere sempre la presa elettrica di questo apparecchio quando non in uso e prima di pulire.

1.2 – ALTRI IMPORTANTI AVVISI DI SICUREZZA

• Quando ci si prepara ad usare l'apparecchio, curare il suo posizionamento, mettere l'unità su una superficie pulita sicura e livellata.

• Non lasciare che il cavo di alimentazione della macchina resti pendente, per ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina.

•Non toccare mai e in nessuna circostanza parti in movimento della macchina.

• AAT S.p.A. non è responsabile per l'utilizzo di accessori estranei alla macchina usati insieme alla spremiagrumi Oranfresh a meno che tale attrezzatura sia raccomandata esplicitamente o direttamente da AAT S.p.A.

•Non spruzzare acqua o altri liquidi sul retro della macchina, pulire con un panno asciutto.

• **Non coprire o ostruire la griglia di aerazione sul retro della macchina e allontanarla dalla fonti di calore.**

• Se la macchina manifesta un malfunzionamento, spegnere immediatamente e contattare personale qualificato.

NON INSERIRE, IN NESSUNA CIRCOSTANZA, LA MANO O IL BRACCIO ALL' INTERNO DELLO SCIVOLO ALIMENTATORE DELLE ARANCE!

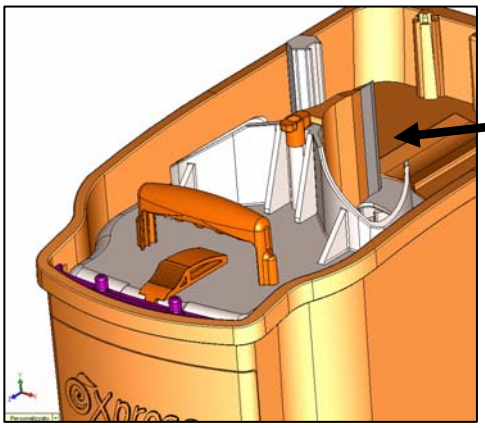
1.3 AVVERTENZA

• **AAT S.p.A. non può essere ritenuta responsabile per alcun danno causato da negligenza dell' utente o dalla non osservanza delle istruzioni.**

2 – INSTALLAZIONE

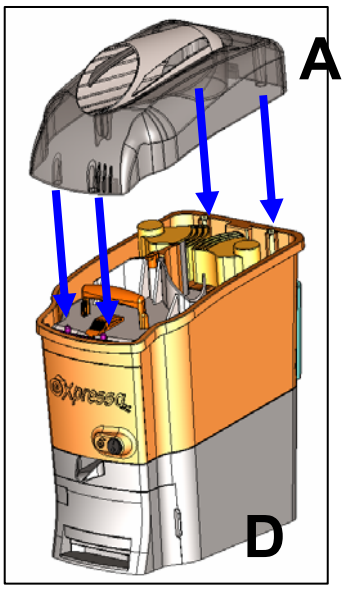
FASE DI INSTALLAZIONE

ITA



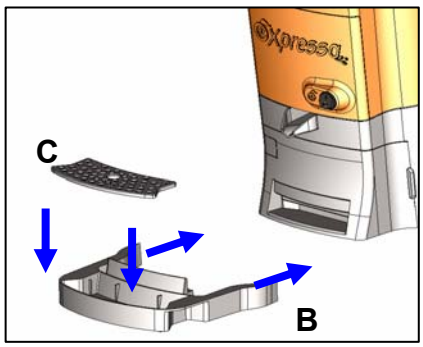
Rimuovere la protezione del coltello, facendo particolare attenzione a non toccare la lama

Posizionare il coperchio superiore trasparente “A” sulla macchina “D”, come mostrato in figura



<u>Attenzione</u>: se il coperchio “A” non è posizionato correttamente, la macchina non partirà, i sensori di sicurezza, situati alle estremità del coperchio, ne impediranno l’azionamento.

Posizionare il porta bicchiere “B” alla base del cassetto “E” della macchina, come mostrato in figura.



3 – FUNZIONAMENTO

- Posizionare l'Expressa su un piano orizzontale;
- inserire la spina elettrica nella presa di corrente (Fig. 1);
- inserire 3-4 arance nello scivolo (Fig. 2);
- preparare un bicchiere per accogliere il succo (Fig. 2);
- scegliere la velocità di avanzamento tramite l'apposito tasto situato sul lato sinistro della Expressa (Fig. 3);
- premere il tasto start, sul pannello anteriore (Fig. 2).

Fig. 1

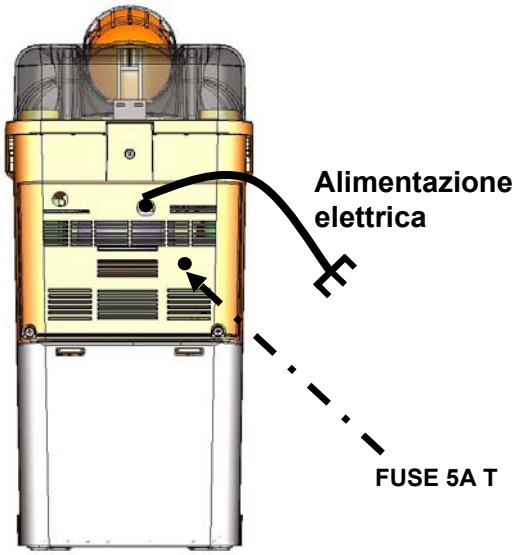


Fig. 2

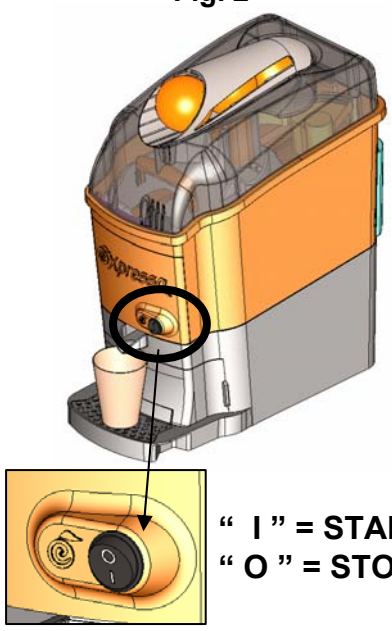
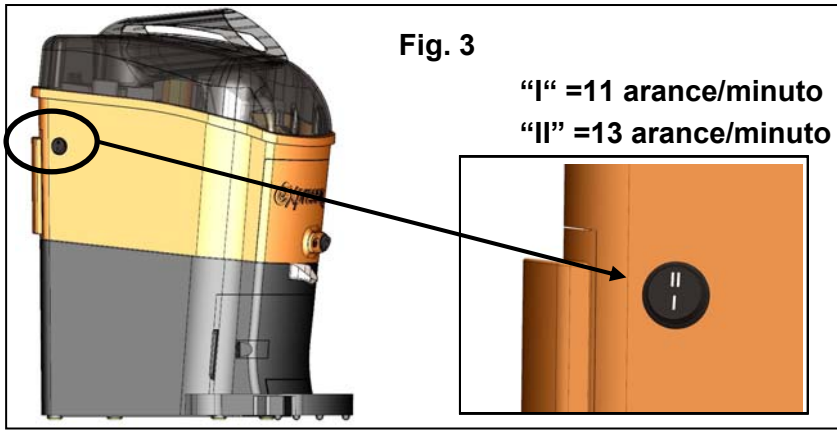
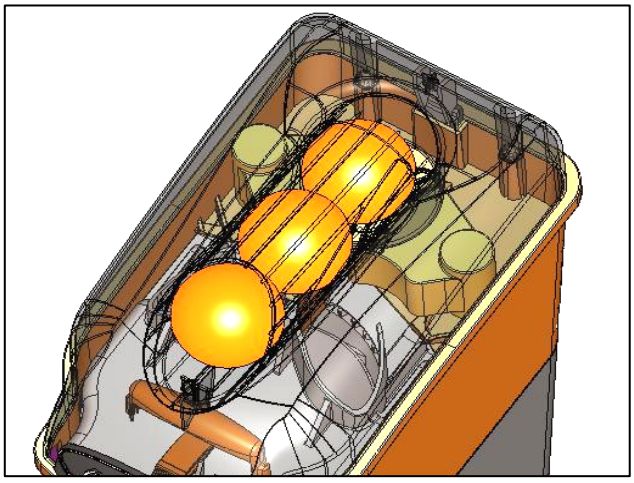


Fig. 3

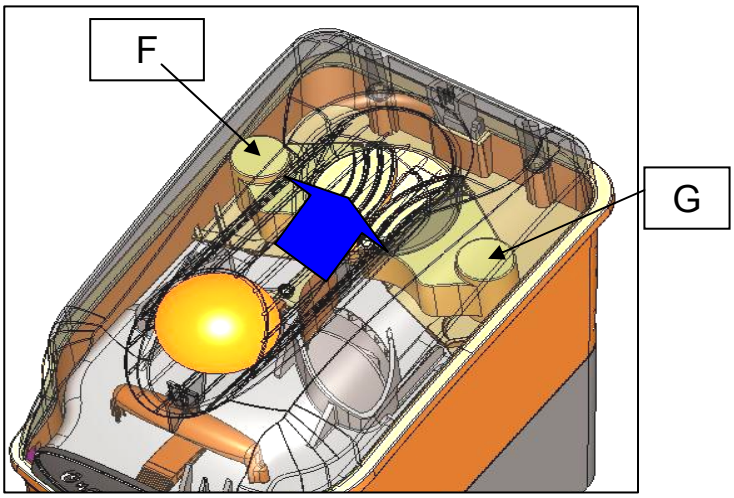


4- RACCOMANDAZIONI

Per un uso più efficiente di Expressa, inserire 3-4 arance per volta dentro lo scivolo

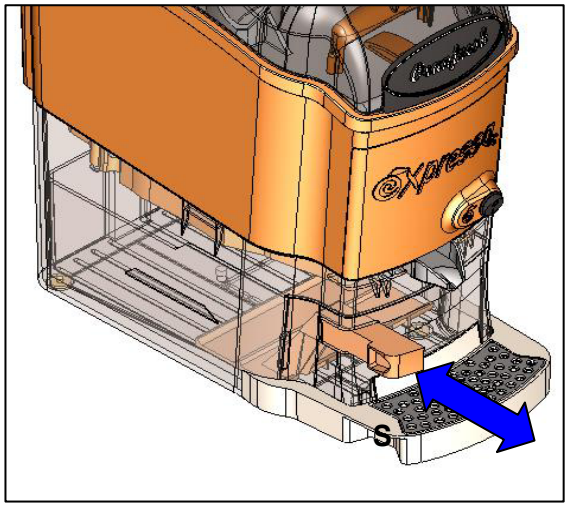


• Se si inserisce un'arancia per volta, mentre l'apparecchio è in funzione, assicurarsi che le palette di taglio F e G si stiano muovendo correttamente in dietro. Se le arance non dovessero essere tagliate correttamente, il coperchio trasparente si solleva e il sistema di sicurezza interviene fermando automaticamente la macchina, in questo caso togliere il cover trasparente e rimuovere le arance.



• Se la macchina si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico di avviso, seguire le seguenti istruzioni:

Attivare lo strumento manuale "S" situato nel cassetto raccogli bucce come illustrato sotto, finché il cassetto si riempie completamente. Quando pieno, vuotare il cassetto.



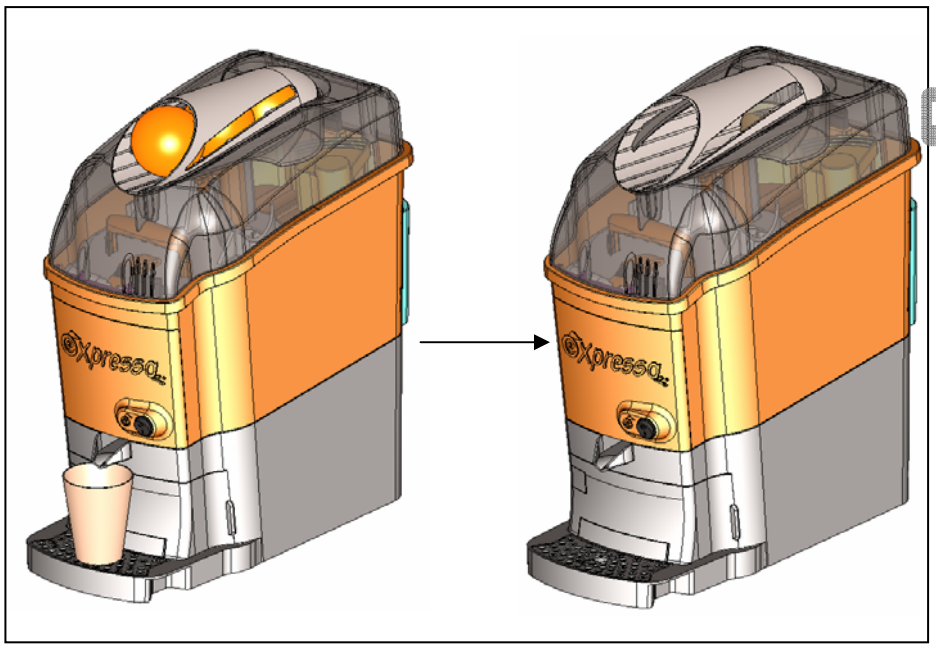
• Se si preferisce un succo di arancia refrigerato, inserire arance refrigerate e fresche.

• Poiché le vitamine tendono a disperdersi rapidamente, bere il succo appena spremuto, quando è carico di vitamine.

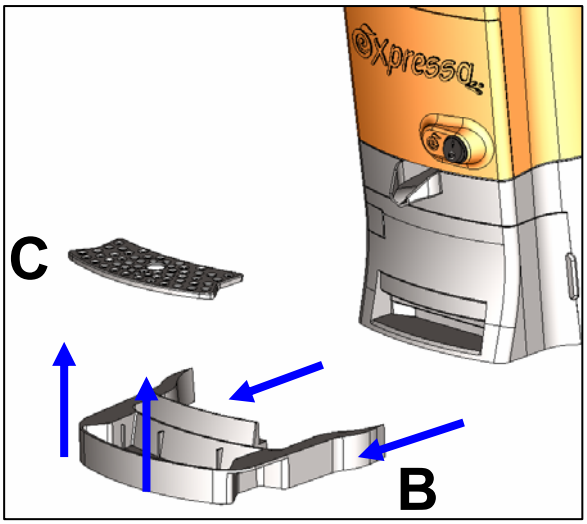
• Se si ha necessità di conservare il succo d' arancia per alcune ore, riporre in frigorifero.

• Con Expressa usare solamente arance, limoni o pompelmi (usando l' adattatore optional per le dimensioni più grandi); per ottenere il succo dalle altre varietà di frutta, usare solamente juice extractor e blender professionali Oranfresh.

5- DISASSEMBLAGGIO



Spegnere l' Expressa, rimuovere prima il contenitore del succo e quindi, rimuovere tutte le arance dallo scivolo (come mostrato in figura)

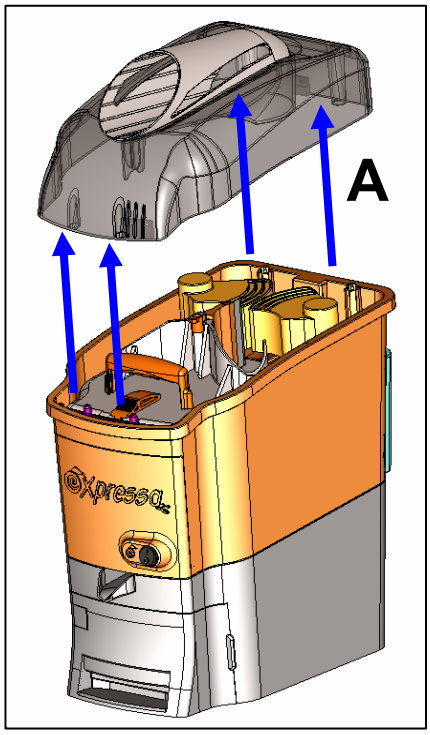


Rimuovere i componenti “C” e “B”, come mostra l’immagine

⚠ **Attenzione:**

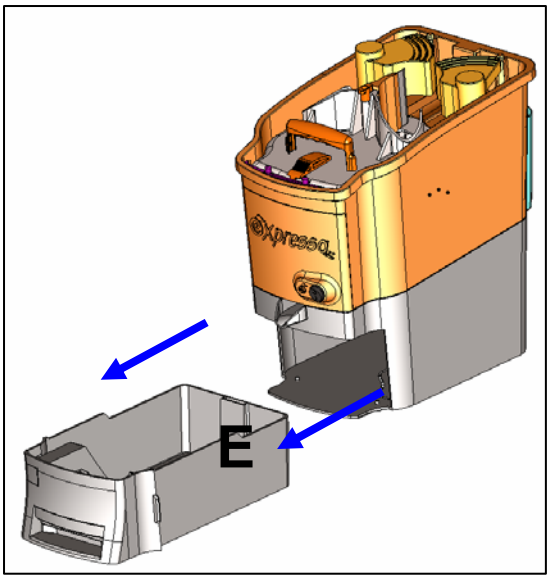
“B” può contenere il succo amaro ed oli residui della buccia

Procedere al lavaggio dei componenti “C” e“B”.

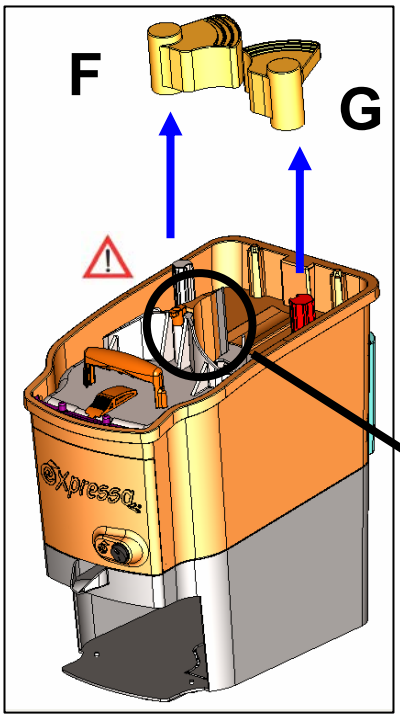


Rimuovere il cover trasparente “A” dalla parte superiore della Expressa

Rimuovere il cassetto “E” facendolo scorrere in avanti, come mostra l’immagine

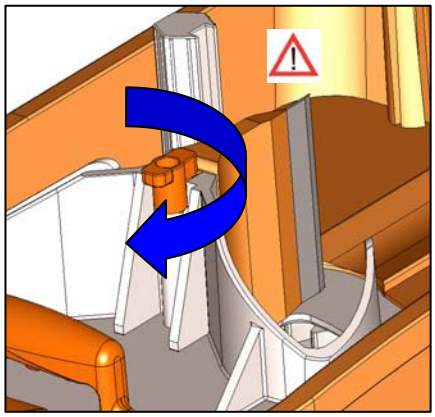


Avvertenza: “E” contiene le bucce delle arance di scarto e l’olio amaro delle bucce

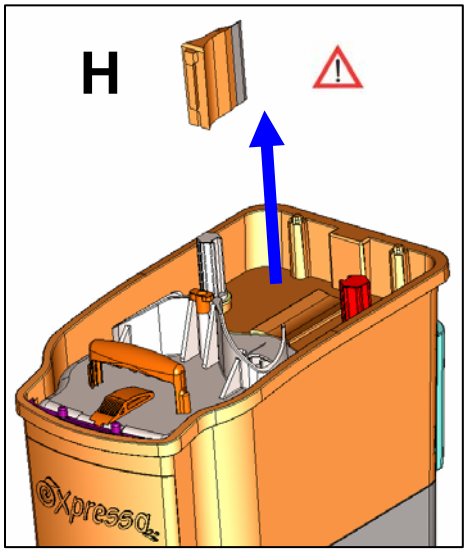


Rimuovere le palette di taglio “F” e “G” verso l’alto, come mostra l’immagine

Attenzione: Evitare il contatto con la lama!

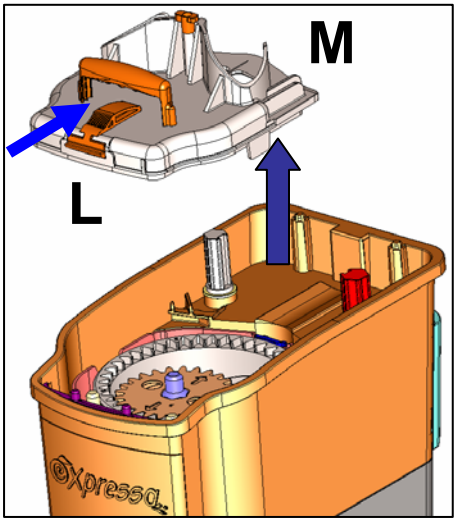


Sbloccare il coltello, come mostrato in figura.

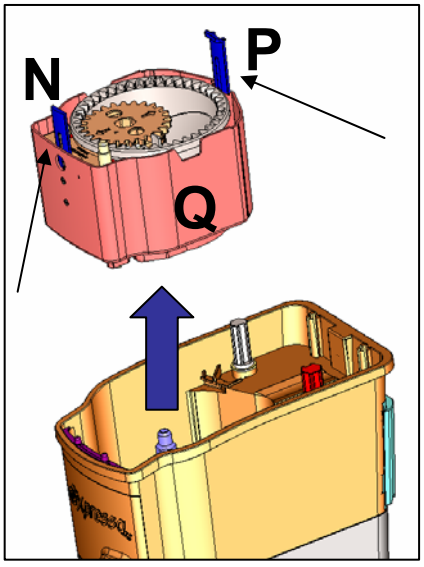


Rimuovere il coltello “H”, lungo la direzione verticale, come mostrato in figura

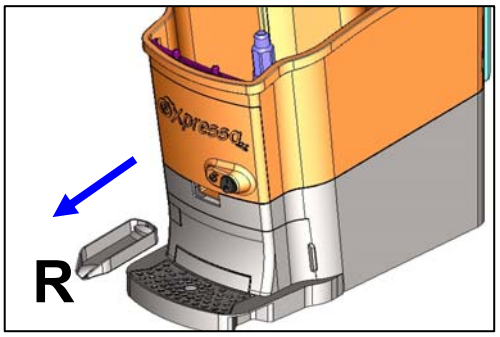
Premere il tasto “L” lungo la direzione mostrata nell’immagine quindi sollevare il coperchio di taglio “M”



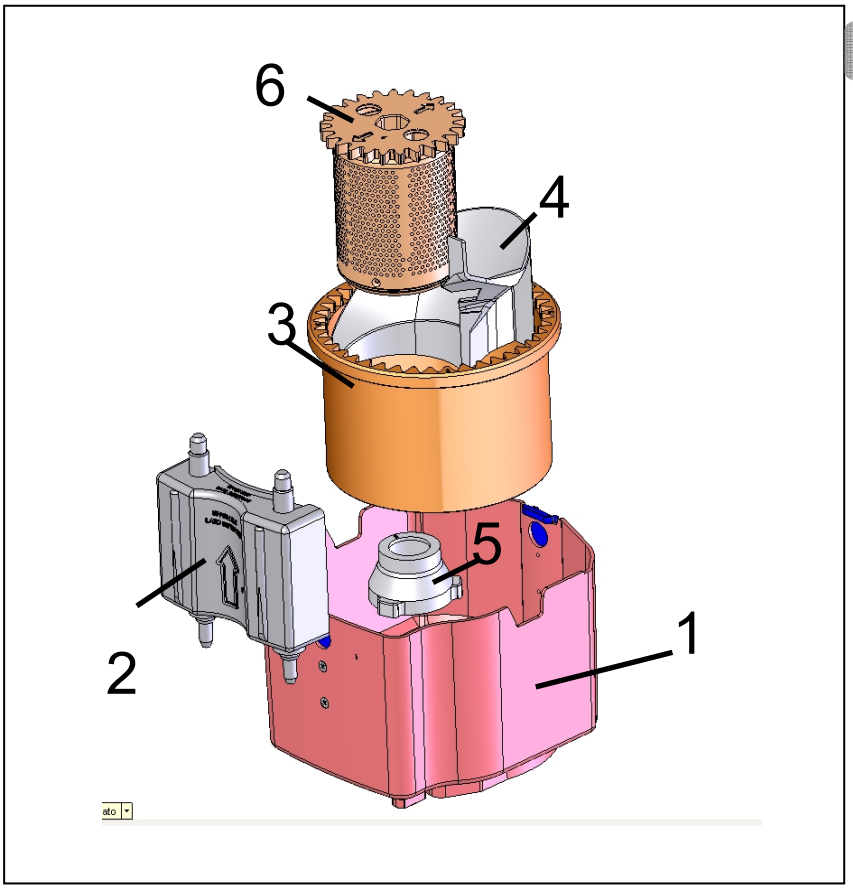
Usare le maniglie “N” e “P” per estrarre il gruppo di spremitura “Q”



Rimuovere il beccuccio “R”, facendolo scorrere in avanti, come mostra l’immagine



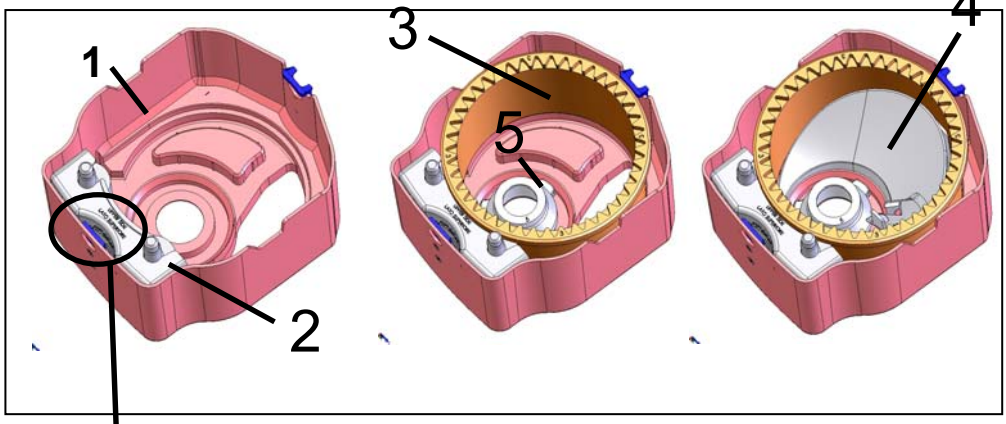
6- SMONTAGGIO & MANUTENZIONE DEL GRUPPO SPREMITURA



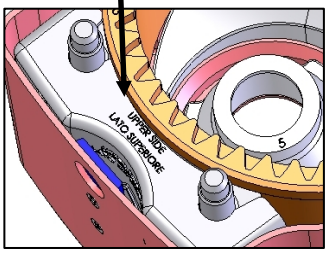
Alzare ed estrarre gli elementi del gruppo di spremitura dal componente numero “1”, seguendo questa sequenza: componenti “6”, “5”, “4”, “3”, “2”, “1”, come mostrato in figura.

ADESSO SI POSSONO LAVARE TUTTI I COMPONENTI !

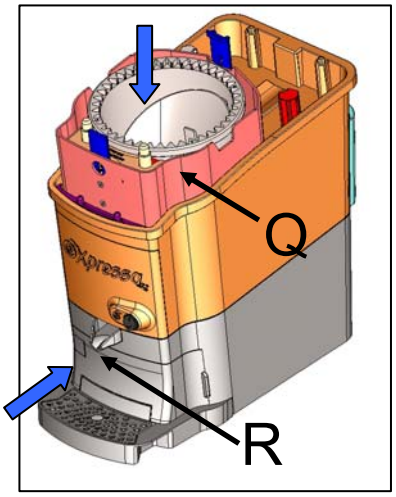
7- PROCEDURA DI RIASSEMBLAGGIO



Mettere nuovamente i componenti del gruppo di spremitura nella vaschetta “1”, facendo attenzione a seguire questa sequenza: “2”, “3”, “4”, “5”, come mostrano le immagini corrispondenti sopra.

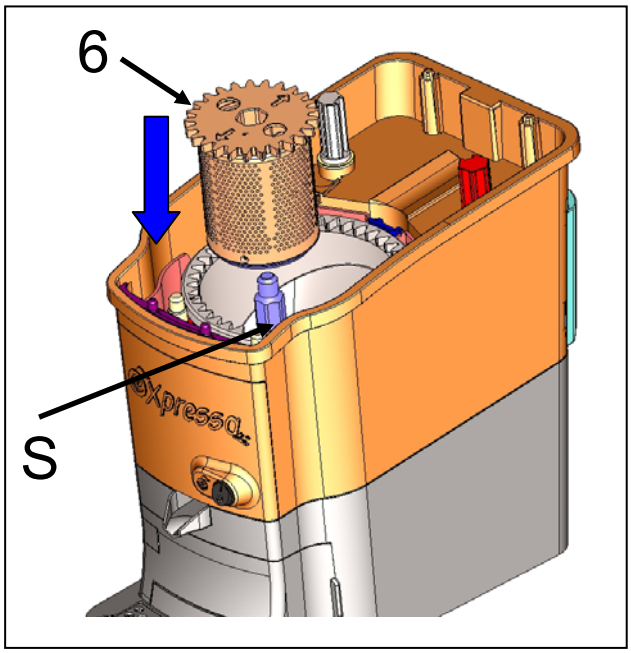


Assicurarsi che la scritta sul kit anelli di gomma "4", sia ben visibile dall’alto.



Rimettere il beccuccio “R” nella sua posizione, e quindi rimettere l’intero gruppo di spremitura “Q” nella sua sede.

ATTENZIONE!
Si prega di seguire scrupolosamente la sequenza di assemblaggio dei componenti “R” e “Q”.



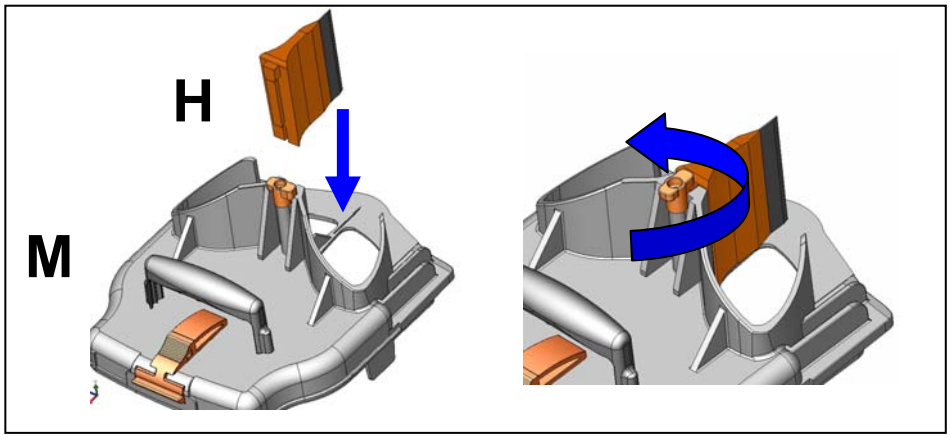
Posizionare il cilindro forato “6” sopra l’albero “S”. Scorrere il cilindro lungo la direzione verticale come mostrato in figura.

ITA

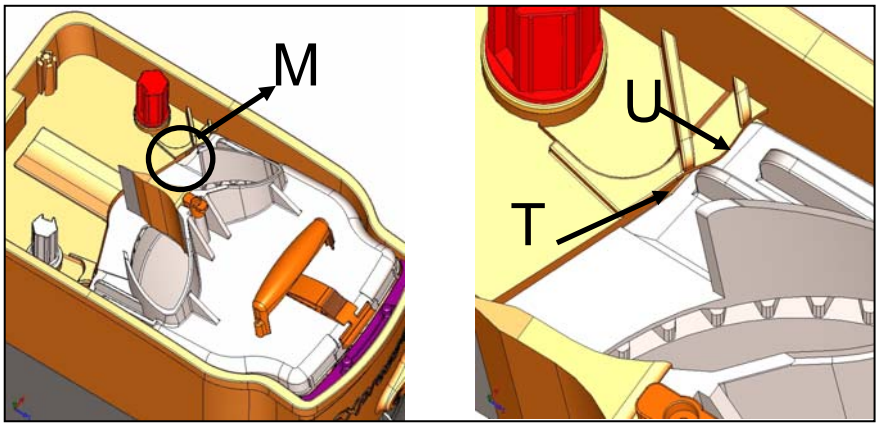
Mettere la lama di taglio “H” a bordo del componente “M”, facendola scorrere lungo la direzione mostrata nell’ immagine sotto.

ATTENZIONE!

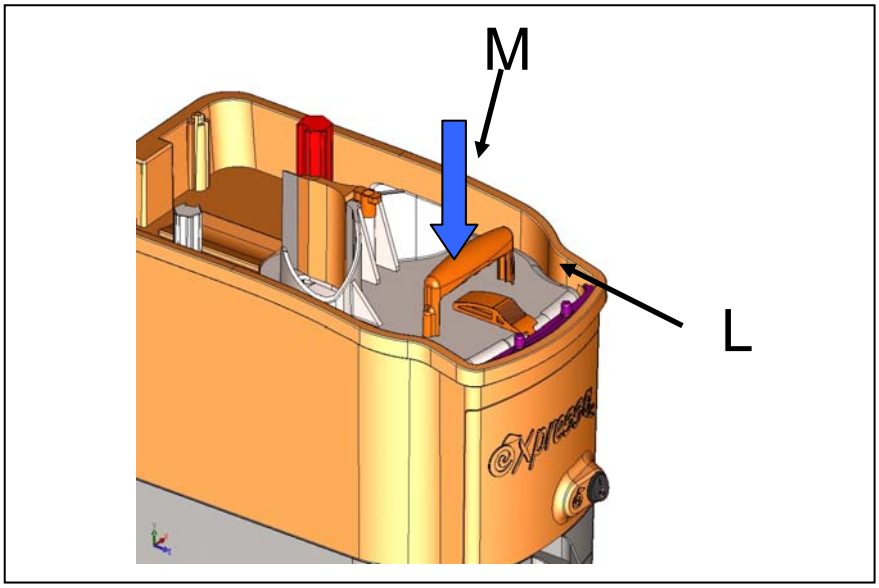
EVITARE IL CONTATTO CON LA LAMA AFFILATA DEL COLTELLO



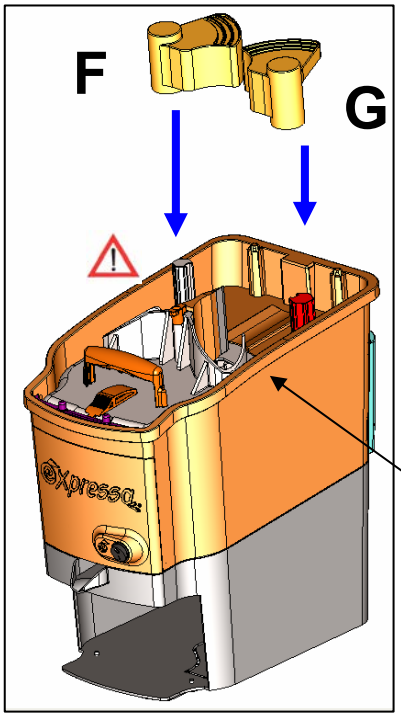
Assicurare e bloccare il coltello di taglio,con l’apposito fermo, come mostra l’immagine



Mettere il coperchio “M” nella macchina, assicurandosi che le due alette “T” su entrambi i lati del componente “M” si trovino sotto le corrispondenti mensole “U” della macchina.

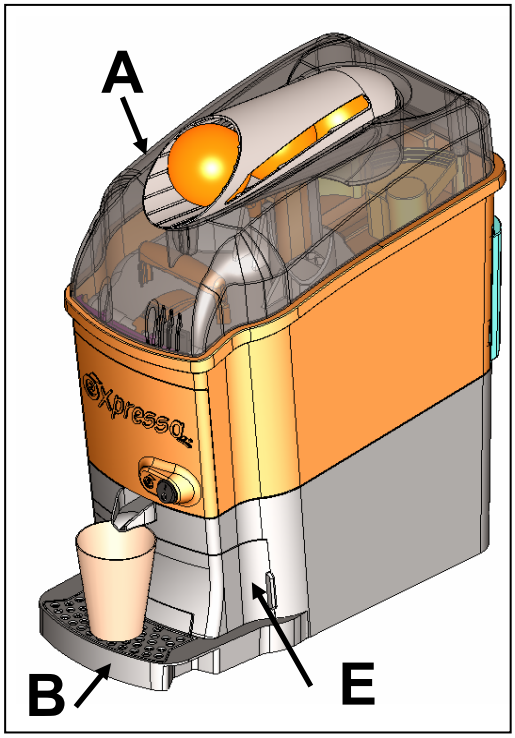


Premere verso il basso il coperchio “M” finché non scatta il tasto “L”.



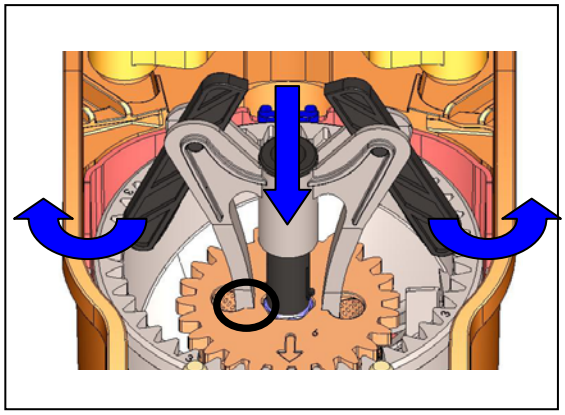
Riposizionare le palette di taglio“F” e “G” lungo la direzione mostrata nell’immagine accanto

Fare attenzione ad evitare il contatto con la lama del coltello!



Completare l’assemblaggio della macchina posizionando i componenti “A”, “E” e “B” nelle loro posizioni.

Attenzione:
Se il coperchio “A” non viene posizionato correttamente, la macchina non si avvierà, poiché è provvista di sensori che controllano il corretto posizionamento del coperchio.

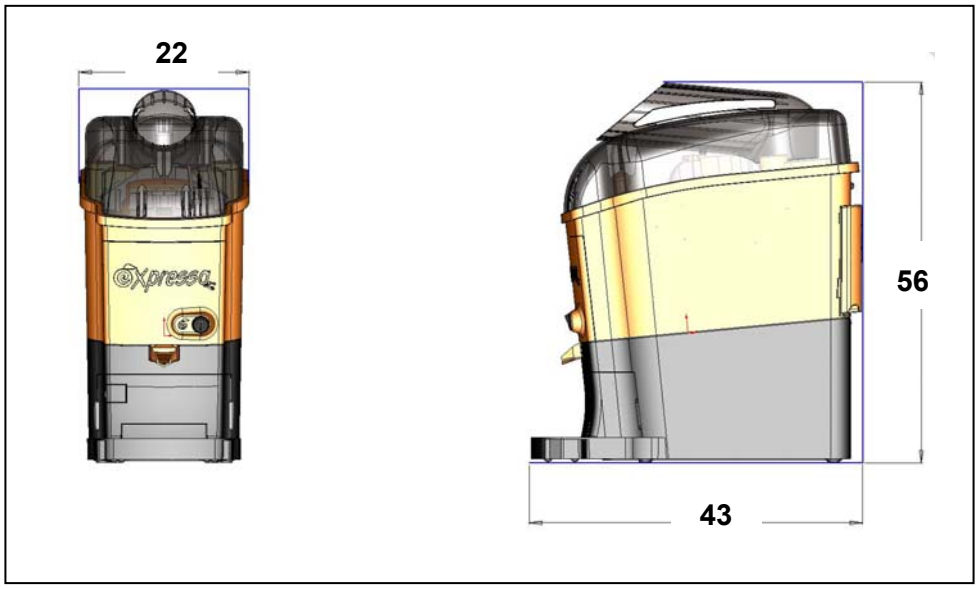


8- STRUMENTO DI AUSILIO PER L'ESTRAZIONE DEL CILINDRO:

(presto in dotazione)

Se si trova difficoltà ad estrarre il cilindro, per possibile blocco delle arance, usare lo strumento di estrazione e ruotare nella direzione indicata.

9- SPECIFICHE TECNICHE



Velocità di processo: variabile da 11 a 13 arance al minuto, con interruttore a due velocità.

Costruzione: materiali plastici e compositi di elevata resistenza ad uso alimentare, lavabili in lavastoviglie a 60 °C

Dimensioni: cm 56 (22 inches) altezza, cm 22 (8 inches) larghezza, cm 43 (16 inches) profondità

Peso: 11,7 Kg (25.7 lbs)

10- GARANZIA / ELIMINAZIONE GUASTI

Questa macchina è garantita per difetti di fabbricazione, fino a due anni o fino a 8000 spremute, nel caso di buone condizioni d'uso della macchina. La macchina non è idonea per un uso industriale, e non deve essere lasciata in funzione per più di un'ora continuata. La copertura della garanzia può differire nei dettagli, da un paese ad un altro.

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona	La spina di rete non è collegata	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente
	L'apparecchio non è acceso	Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off
	Il coperchio trasparente non è a posto	Posizionare il coperchio trasparente nelle sue guide
		Controllare che non vi siano arance nella zona di taglio ad impedire il corretto posizionamento del coperchio
	Fusibile o altre parti elettriche e meccaniche guaste	Contattare servizio assistenza
	Coperchio di taglio M non bene inserito	Posizionare il coperchio di taglio M ed assicurarsi che il suo tasto sia scattato.
L'apparecchio non funziona e avvertite un segnale acustico proveniente dalla macchina	Cassetto raccolta bucce pieno	Attivare paletta spargi bucce
		Svuotare il cassetto
	il sensore scarico bucce è sporco	pulire il sensore posto nello scarico bucce
Le arance sono poco spremute	Manca la stella "4"	Inserire la stella seguendo la procedura di riassemblaggio
	I fori del cilindro forato "6" sono otturati	Pulire bene il cilindro forato "6"
La pentola "1" non si inserisce completamente	Presenza di semi nel vano pentola dell' apparecchio	Rimuovere eventuali semi dal vano pentola dell'apparecchio
La macchina non funziona correttamente	Manca qualche componente	Controllare che tutti i componenti siano al loro posto seguendo la procedura di riassemblaggio di questo manuale

AAT ORANFRESH S.p.A.
Blocco Palma I Zona Industriale – 95030 Catania (Italy)
Tel. 80006677 +39 095 291233 Fax. +39 095 291117

ASSISTENZA: email: info@oranfresh.com WEB: www.oranfresh.com
www.expressabyoranfresh.it

Einführung
Ausstattung der Oranfresh Zitruspresse

Die voll-automatisierte Zitruspresse Expressa Oranfresh wurde für die vollautomatische Vorbereitung von frisch gepressten Orangensaft entwickelt. Aufgrund seine kleine Dimension ist die Zitruspresse Expressa für kleine Orangen Größe (Kaliber) bestimmt. **Die Kleine Orangen sind außerdem süßer, preiswerterer und saftiger als die große Orangen, der Saftanteile der kleine Orangen ist manchmal bis zu 50% mehr als der Saftanteil der große Orangen**. **Die genaue vorschlagende Fruchtgrosse fuer die Maschine Expressa ist die Kaliber 7 bis 10, mehr allgemein die entsprechende Große, die sich von 60 bis 76 mm in Diameter erstrecken**. Große Orangen, Zitronen oder Grapefruit können jedoch auch gepresst werden, da die Expressa ihr eigenes semi-automatische Adapter Kit anbietet. Für die Nützung des Kittes muss man die Fruchte halbieren, und die Hälfte der Orangen manuell gegen der Kit Adapter pressen.

Die Maschine besitzt eine internationale Patent registriert zum ersten Mal im 1996 mit eine zusätzliche Ausgabe im September 2007, die das besonderes Pressverfahren, die einfache Reinigung und die Wartung der Expressa Maschine charakterisiert.

1 – GENERELL EINFÜHRUNG

1.1- ÜBEREINSTIMMUNGSNACHWEIS

Die Expressa wurde unter den internationalen Gesundheits- Standard-Gesetzten gebaut.

1.2 – Erste Bemerkungen

•Die Bilder der Maschine können nur als allgemeine Bezugnahme und nicht im notwendigerweise oder in jedem Detail betrachtet werden.

•Die Dimensionen und Spezifizierungen auf durch dieses Handbuch verwiesen ist, binden keineswegs und können ohne Fortschritt-Wahrnehmung geändert werden;

•Die Zeichnungen und alle anderen mit der Maschine gelieferten Dokumente sind Eigentum des AAT und sollen nicht absichtlich verbreitet werden, um mit den dritten Parteien zu konkurrieren, ohne geschriebene Zustimmung und Ermächtigung von AAT zu erlangen.

•Die Bedienungsanlage gibt eine Einführung von alle Teilen und Komponenten der Maschine.

•Die Maschine wird durch eine volle Garantie laut Ankauf-Vertrages bedeckt. Während der Garantienperiode wird jede Reparatur, die von AAT nicht ausdrücklich ermächtigt wird, die automatische Annullierung der ursprünglichen Garantie verursachen.

•Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von Ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

1.3 – Sicherungs-gesetzte

• Folgen Sie bitte diesen Regeln, um die mögliche ernste Verletzung zu vermeiden.

BENUTZEN SIE NICHT DIE MASHINE, OHNE DIE BEDIENUNGSANLAGE GELSEN ZU HABEN

•Seien Sie sicher, dass alle Sicherheitstafeln richtig installiert sind, bevor die Maschine zu benutzen. Passen Sie auf keines Werkzeug oder Gegenstände innerhalb der Maschine zu verlassen. Wenn die Maschine Defekte zeigen sollte, SCHALTEN Sie sofort die Maschine AUS .

VERSUCHEN SIE NICHT DIE MASCHINE WAEHREND DER NUTZUNG ZU REPARIEREN!

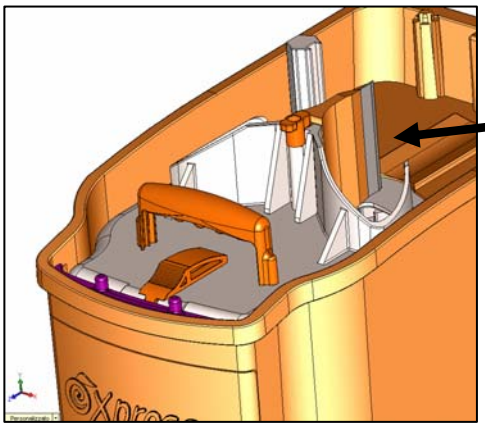
•BEVOR die Einschaltung der Maschine, sicher Sie sich, dass alle Sicherheitstafeln in der richtige Stelle sind;

1.4 – BEFOLGUNGEN UND BESONDERE WARTUNGEN

- Die Operatoren der Maschine müssen skrupulös die allgemeinen Sicherheitsnormen erfüllen. Eine Nicht Befolgung der Normen konnte Verletzungen verursachen und die Maschine-Teilen beschädigen;
- Die Wartung Maschine soll unter allen Umständen immer ausgeführt werden, auch wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist. Die elektrische Schnur muß so ausgeschaltet sein;
- Der Benutzer muß alle in diesem Handbuch ausführlichen Anweisungen folgen;
- Jedes Herumhantieren am Sicherheitssystem ist an der Gefahr des Benutzers und an seiner Verantwortlichkeit gebunden. Trennen Sie nie, oder versuchen Sie nicht, die Sicherheitsschutz-Mechanismen umzuleiten;
- AAT S.p.A. ist nicht verantwortlich für irgendwelche Auslandszusätze oder Ersatzteile, die nicht im Verbindung mit Oranfresh Juicing Maschinen sind, falls solche Teile explizit empfohlen oder direkt von AAT S.p.A. verkauft werden.
- Vorsichtige Befolgung des ganzen Funktionen und Sicherheitsanweisungen ist für die korrekte und richtige Arbeiten der Oranfresh Maschine notwendig.
- Außerdem, während der anfänglichen Installation der Maschine, schenken Sie bitte besondere Beachtung eine saubere, klare und sichere Umgebung für den erfolgreichen Betrieb der Maschine zu haben.
- Alle nationalen Gesetze, die den Gebrauch dieses Typs der Maschine regeln, müssen vorsichtig beobachtet werden.
- Giessen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in der Maschine
- Behalten Sie alle elektrischen Leitungen oder Stecker weit weg von Wasser.
- **Das Belueftungsgitter in der Rueckseite der Maschine nicht zudecken oder verstopfen und von Waerme entfernen.**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn manche Teile kaputt sind.
- Berühren Sie nicht die bewegende Teile
- Lassen Sie keine Kindern mit der Maschine spielen
- **BITTE FUEGEN SIE NIE IHRE HAENDE IN DEN DURCHSICHTGEL DECKEL.**

Achtung !
AAT S.p.A. kann nicht verantwortlich für einen Benutzer-Nachlässigkeit bzw. nicht Befolgung der ausführlichen Anweisungen oben eingeschlossen, gehalten werden

2 – INSTALLATIONEN

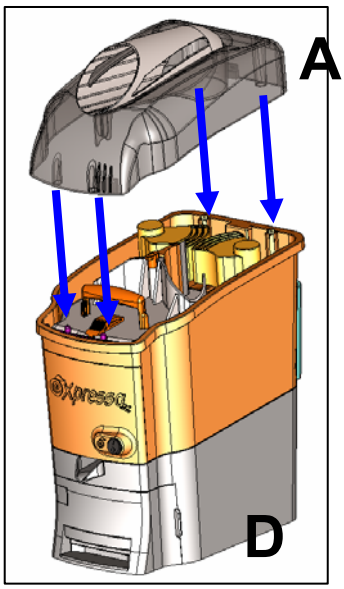


Entfernen Sie die Sicherheitsschutz-Deckel von dem Schneidmesser.

DEU

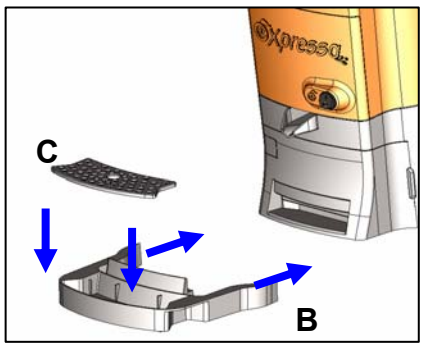
Achtung! Der Messer ist sehr scharf. Bitte nicht berühren.

Platzieren Sie “A” auf der Maschine “D”, wie im Bild gezeigt.



<u>Achtung:</u> Wenn der Deckel “A” sich nicht in der richtige Position befindet, wird die Maschine nicht starten, dank der Sicherungssystemen in beide Teilen reingeschraubt.

Stellen “C” auf “B” und montieren Sie beide Teile, wie im Bild gezeigt.



3 – FUNKTION ZYKLUS

- Stellen Sie die Expressa in eine horizontale Fläche.
- Steckdose in der Stecker stellen (Fig. 1);
- Die Orangen in der Führung der Deckel stellen (Fig.2)
- Ein Glas unter der Maschine für den frisch gepresster Orangensaft stellen (Fig. 2);
- Wählen Sie den Vorschub mit der Taste auf der linken Seite des Expressa (Fig. 3);
- drücken Sie die Schaltfläche "Start", befindet sich vor der Maschine (Fig. 2).

Fig. 1

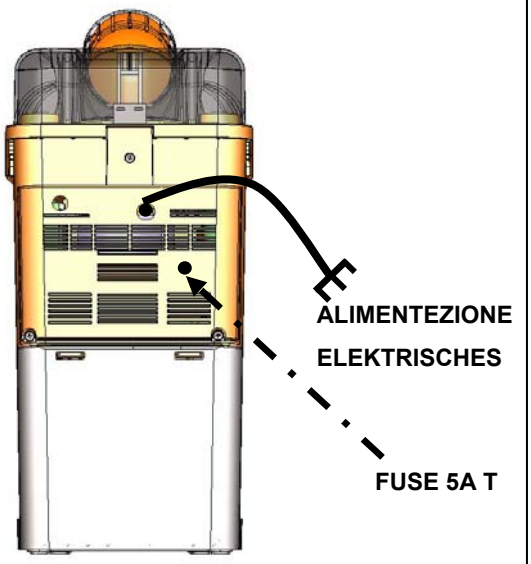


Fig. 2

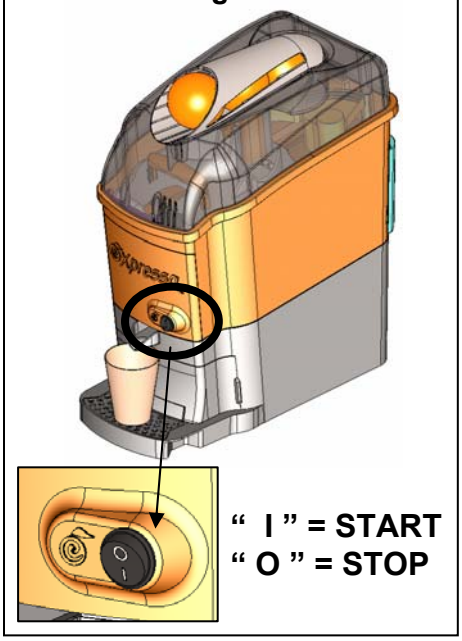
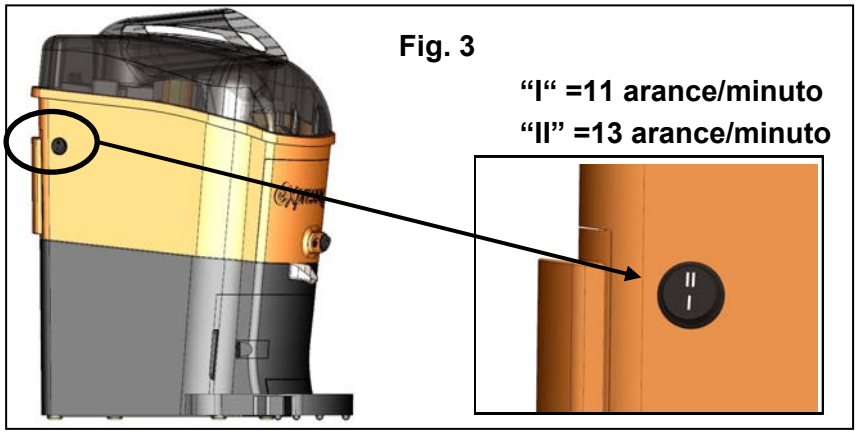
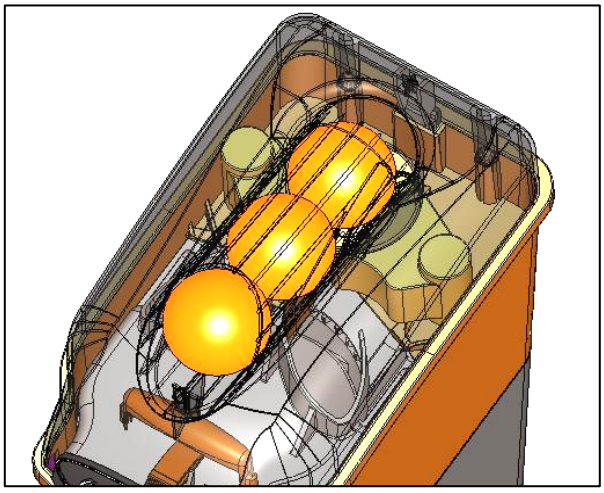


Fig. 3

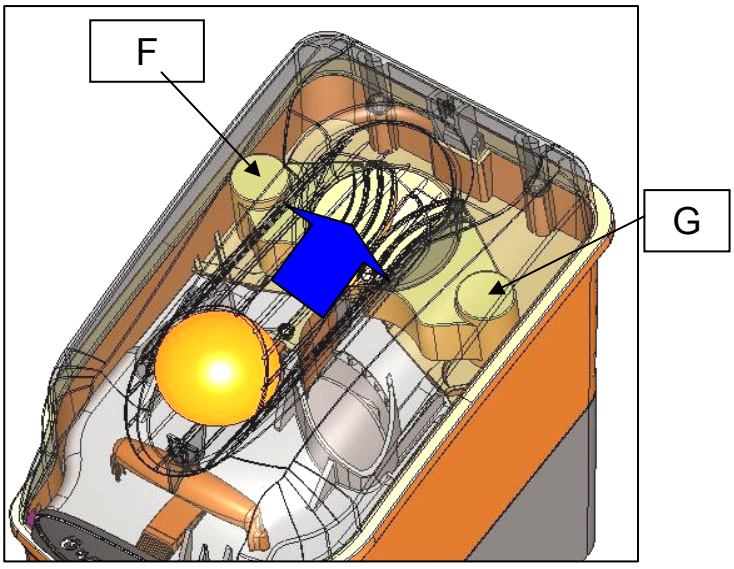


4- HINWEISE

• Für eine Korrekte Nützung der Maschine max. 3-4 Orangen pro Mal einfügen.

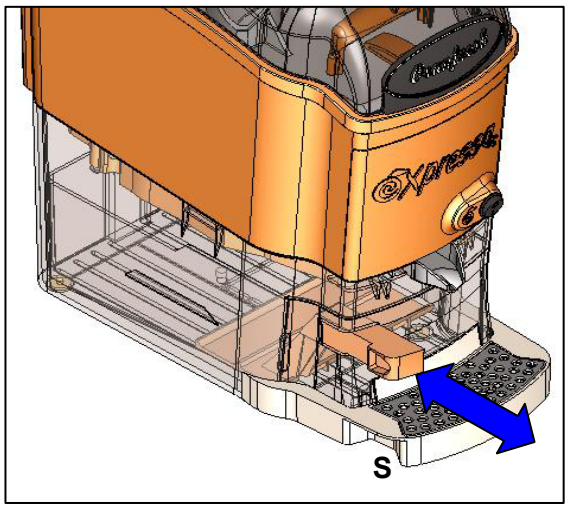


• Wenn Sie eine Orange pro mal einfügen möchten, sichern Sie sich dass die Teile F und G zurück sind. Wenn die Orange nicht richtig geschnitten oder gepresst wird, wird der Deckel sich erheben und die Maschine wird stoppen.



• Wenn die Maschine stoppt automatisch und ein Signal-Ton zu hören ist, bitte folgende Hinweise folgen:

• Bewegen Sie "S„, der sich in der Mullschublade befindet und pressen Sie weiter so lange bis der Schublade ganz voll ist. Danach entleeren die Schublade.



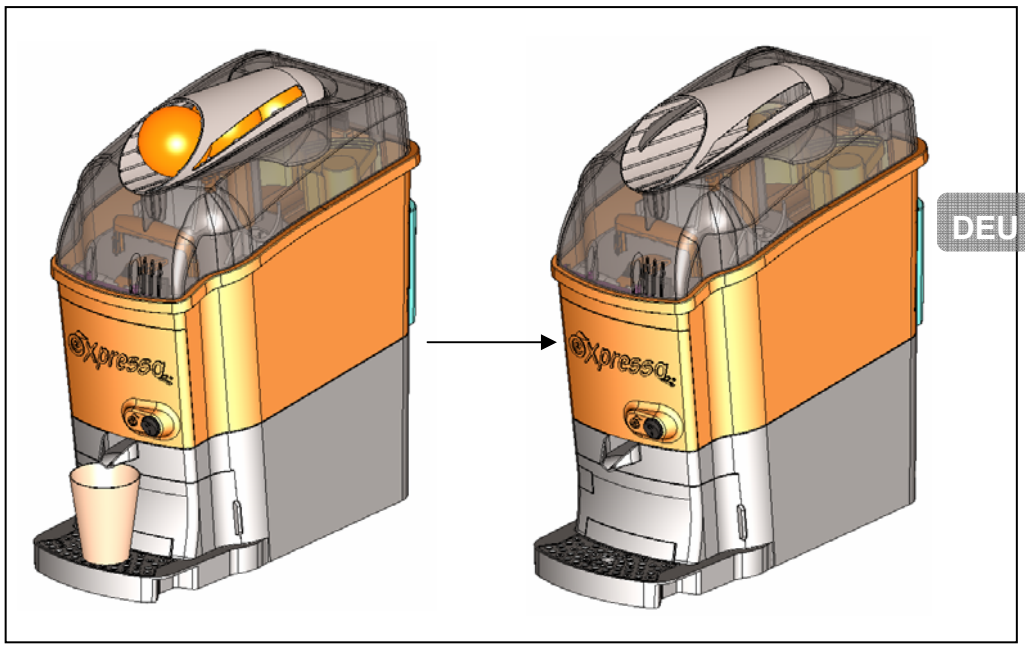
• Wenn Sie ein gekuhltes Saft trinken moechten, fuegen Sie gekuehlte Orangen ein

• Da die Vitaminen sehr schnell in der Luft verdunsten, ist es besser den Saft schnell zu trinken .

• Wenn Sie den frisch gepresster Orangensaft Stunden spaeter trinken moechten, stellen Sie den Saft in Kuehlschrank.

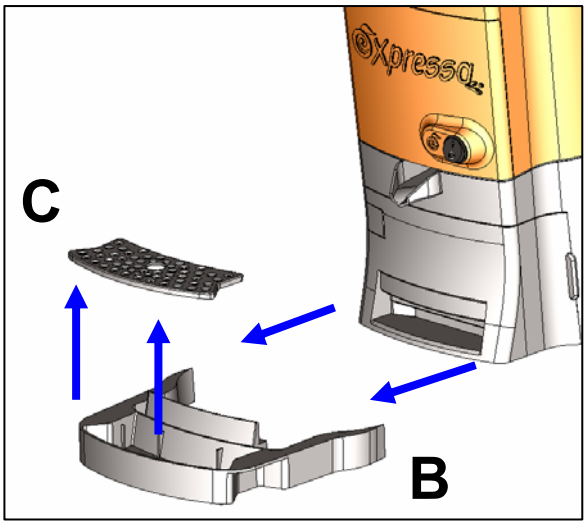
• Pressen sie mit der Expressa nur Orange, Zitronen, Limetten oder Grapefruit (Nützen Sie den Adapter Kit für grossere Zitrusfruechte); Um reinen Saft zu bekommen benutzen Sie nur die professionelle Oranfresh Juice Extractor und blender.

5- AUSEINANDERBAUEN-BETRIEB



DEU

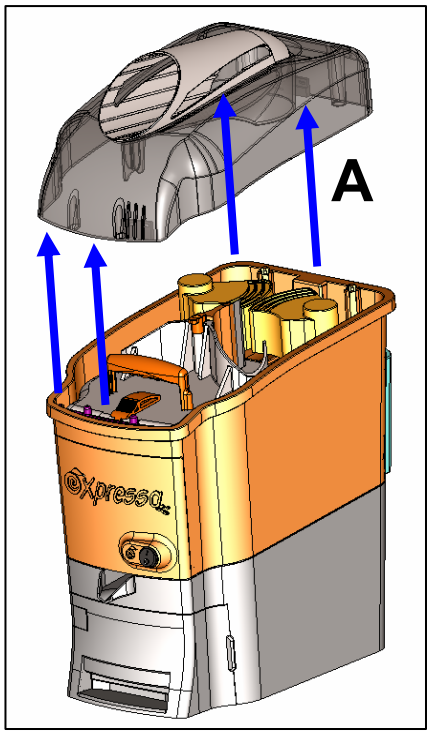
Um die Expressa zu stoppen, zuerst holen Sie den Glas, danach alle Orangen von dem Deckel rausnehmen. (wie im Bild gezeigt)



Entfernen die Teile “C” und “B”, wie im Bild gezeigt.

⚠ **Achtung: “B” konnte Saft Tropfen und äterische Ölen behalten**

Waschen die Teile “C” und “B”

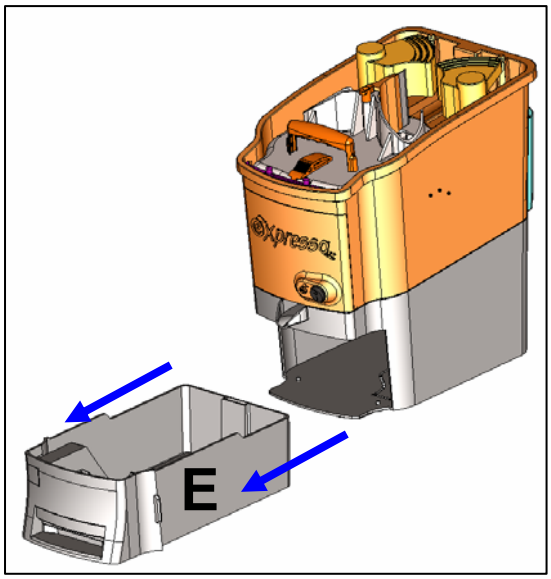


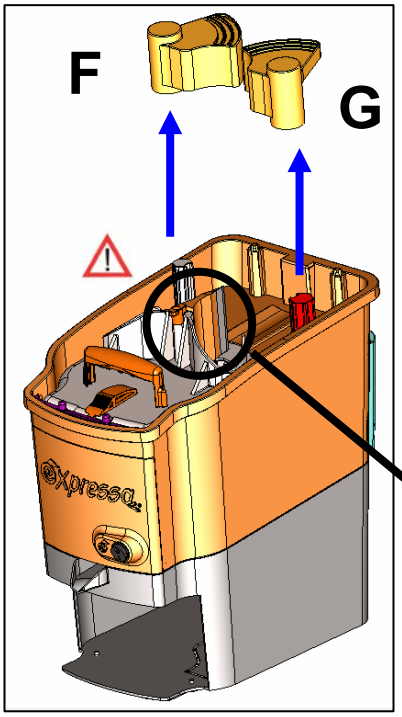
Entfernen den Deckel “A” von der Expressa

Entfernen Sie “E” beim Schieben entlang in einer Vorwärtsrichtung, wie im Bild gezeigt

⚠

<u>Achtung:</u> “E” enthält Saft Öle und Orangen Schale

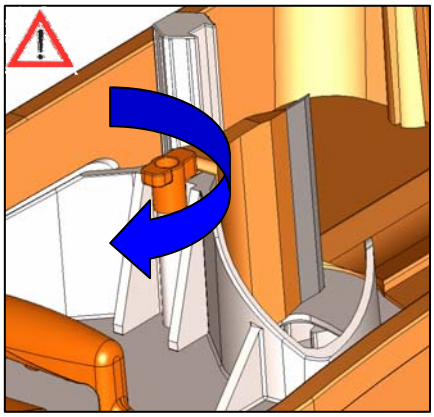




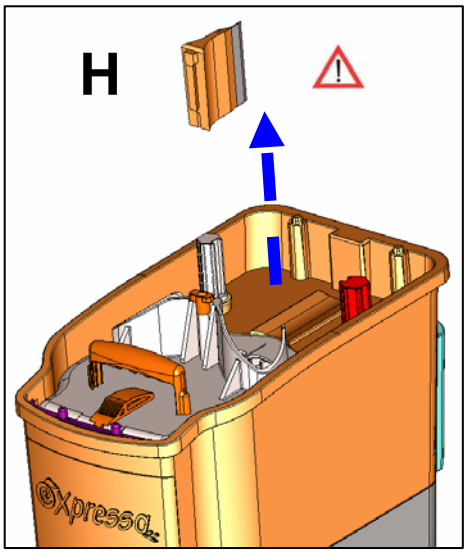
Entfernen Sie die Teile “F” and “G” bei schieben entlang in einer nach oben gerichteten Richtung, wie im Bild gezeigt.

DEU

<u>Achtung:</u> Vermeiden Sie Kontakt mit der scharfe Messerklinge!

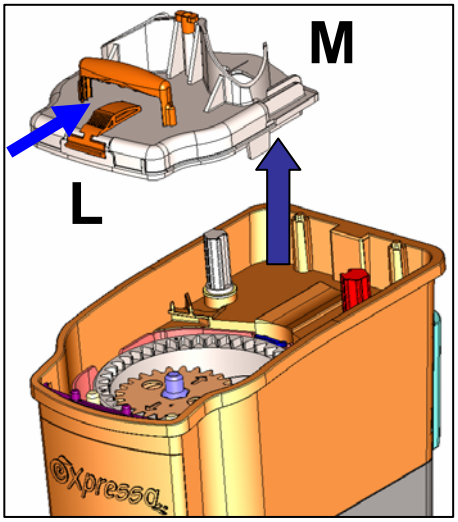


Schließen Sie das Schneidmesser auf, wie im Bild gezeigt

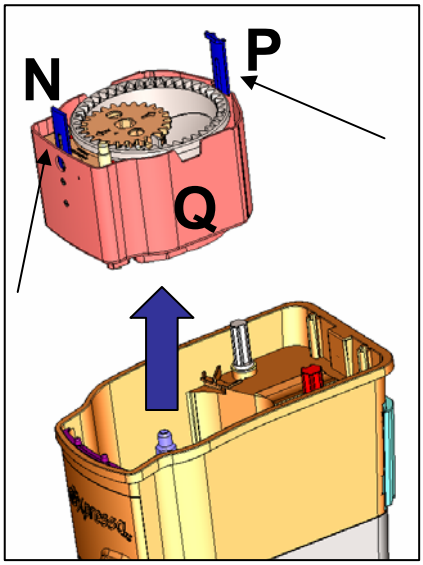


Entfernen Sie das Schneidemesser “H”, bei schieben entlang in einer nach oben gerichteten Richtung, wie im Bild gezeigt

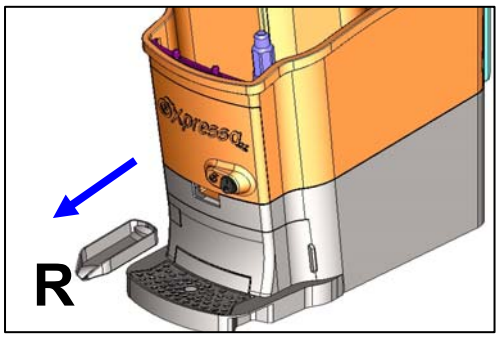
Drucken Sie den Knopf “L” bei schieben entlang in einer nach oben gerichteten Richtung und dann heben Sie sich ABD den Bestandteil “M”.



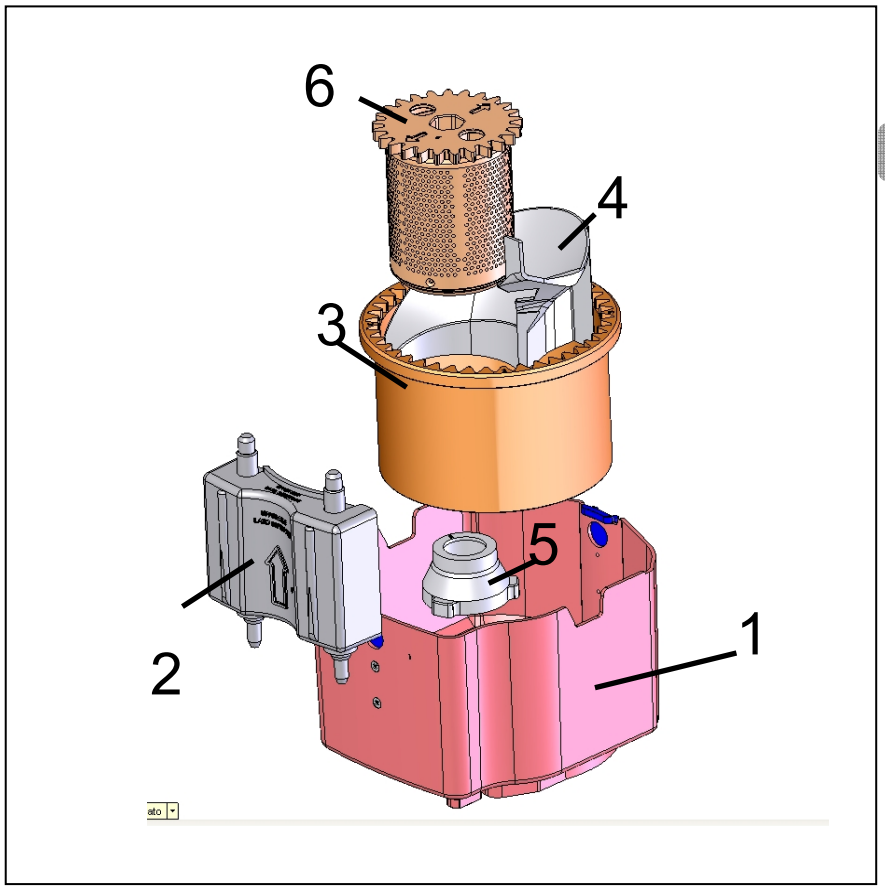
Nutzen Sie die Henkel “N” und “P” um das ausziehbaren Schacht herauszunehmen “Q”.



Entfernen Sie das Teil “R”, beim Schieben entlang in einer vorwärtsrichtung, wie im Bild gezeigt



6- AUSEINANDERBAUEN-BETRIEB UND REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TOPF FÜR DIE SCHNELLE REINIGUNG

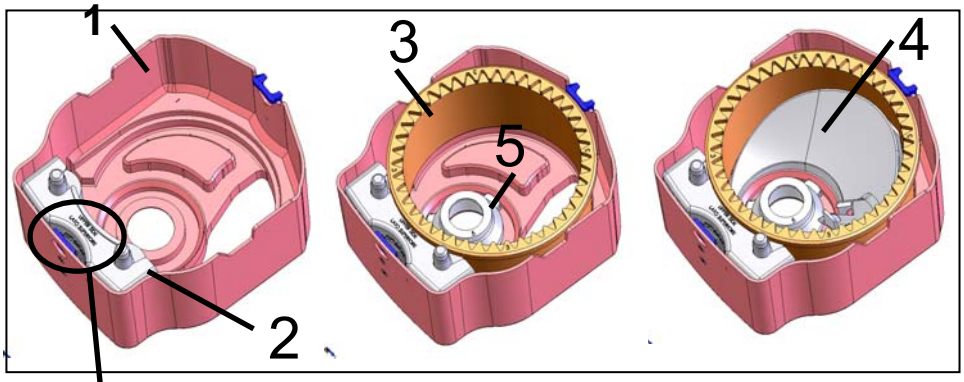


DEU

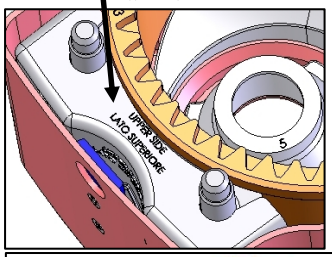
Erhöhen und ziehen alle Bestandteile nach dieser Reihenfolge heraus: Bestandteile "6", „5", „4", „3", „2", wie im Bild gezeigt.
Merken bitte, dass alle Zahlen leserlich auf jedem entsprechenden Bestandteil für einfaches und korrektes Wegschaffen deutlich, sichtbar und gedruckt sind.

Jetzt können Sie alle Teile waschen !

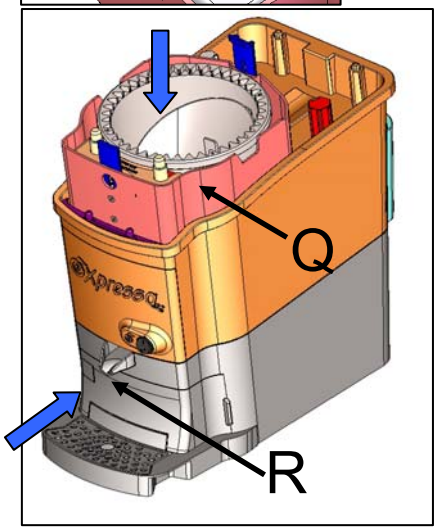
7- ZUSAMMENBAUEN BETRIEB



Stellen Sie alle Teile in den Schacht "1" zurück. Haben Sie eine spezielle Beachtung die Reihenfolge zu folgen: Starten Sie mit „2", "3", „4", „5", wie in den entsprechenden Bildern oben gezeigt.

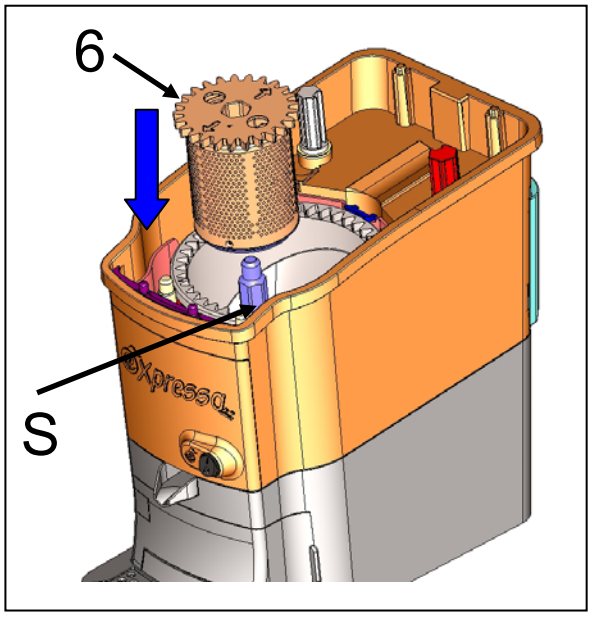


Seien Sie bitte sicher, dass das Schreiben über die Gummiringe in Werkzeug "4" von der Spitze der Einheit "Q" sichtbar ist.



Stecken Sie den Abflussrohr "R" zurück innerhalb der Maschine, und stellt dann die komplette Einheit "Q" auf ihrer Basis.

<u>Achtung!</u> ⚠
Passen Sie bitte auf die richtige Sequenze der Teile “R” and “Q”.



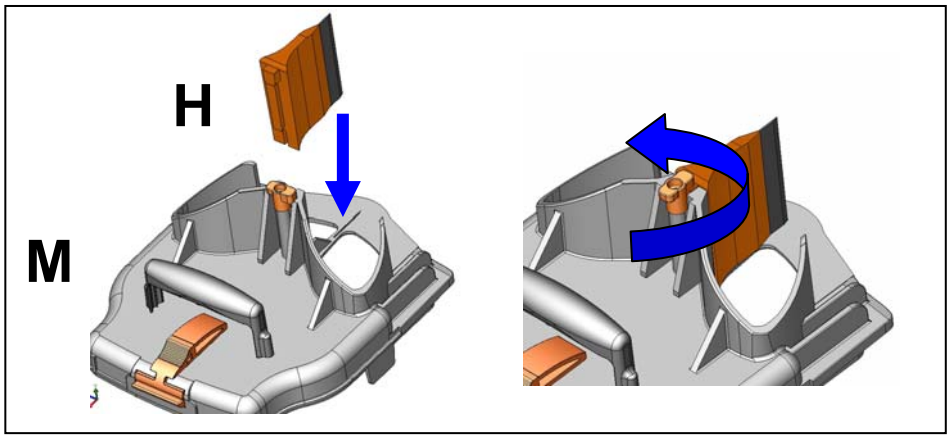
Fügen Sie der kleine Zylinder “6” in dem Schaft “S”. Wie im Bild gezeigt.

DEU

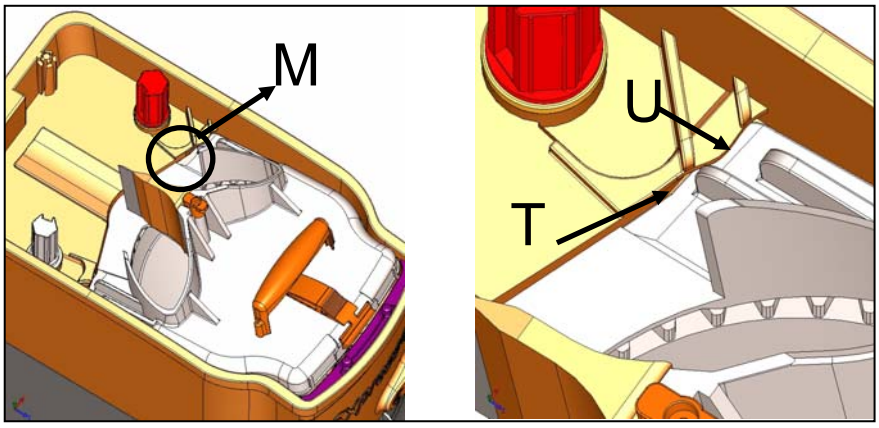
Stellen Sie das Schneidemesser "H" an der Seite der Bestandteil "M„, wie gezeigt im Bild.

ACHTUNG!

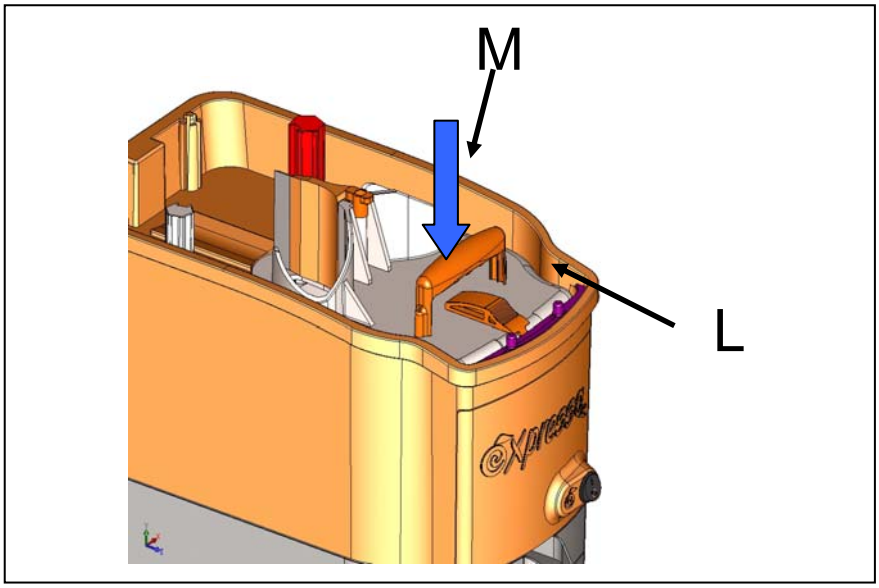
VERMEIDEN SIE KONTAKT MIT DER SCHARFE MESSERKLINGE



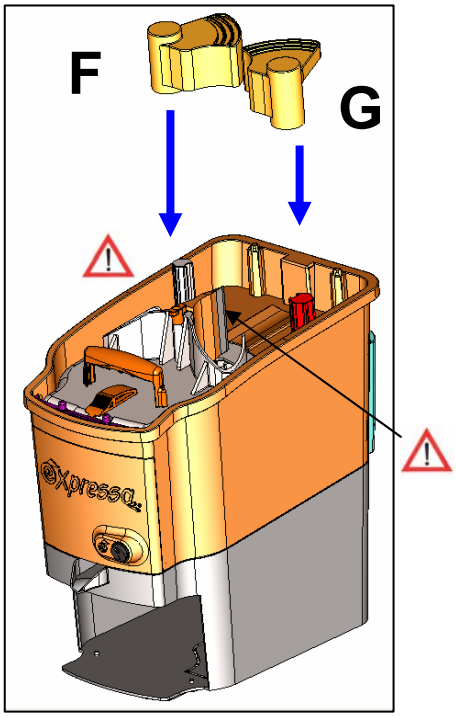
Sichern Sie, dass der Teil H in der richtige Stelle eingefügt wird und Schließen Sie das Schneidmesser ab, wie im Bild gezeigt.



Stellen Sie den Bestandteil "M" innerhalb der Maschine, so dass dass die zwei "T"-Schläge auf beiden Seiten des Bestandteils "M" unter dem Entsprechen "U" Regale der Maschine liegen.



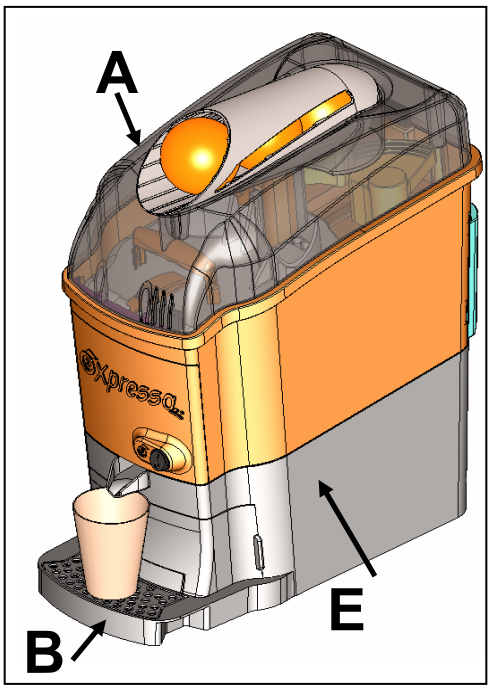
Drucken Sie das Teil “M” bis der Knopf “L” klickt.



DEU

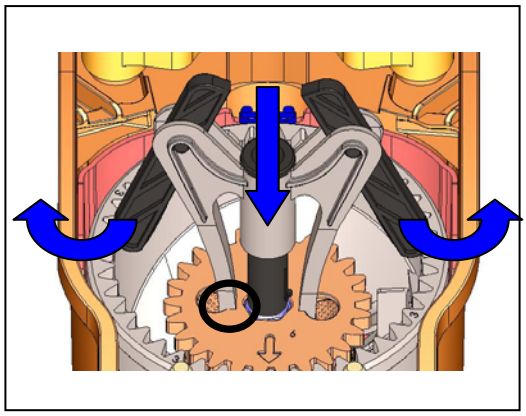
Fügen Sie die Teile "F" und "G" entlang, wie in dem Bild gezeigt.

<u>Seien Sie sehr Vorsichtig, um kein Kontakt mit der scharfe Messerklinge zu haben!</u>



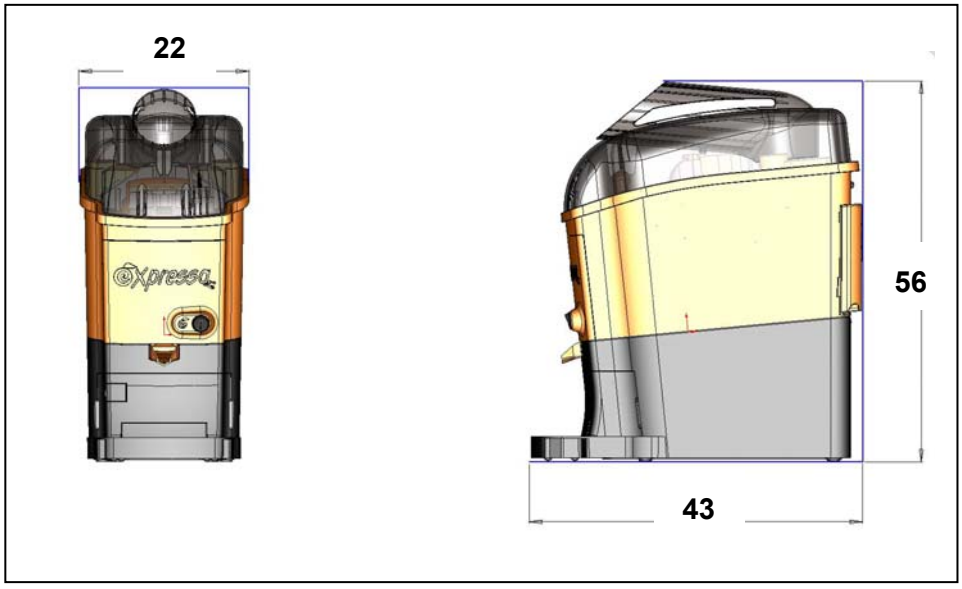
Die Maschine zusammenbauen und die Teile “A”, “E” and “B” in der originelle Position zurückstellen.

Achtung: Wenn der Deckel “A” nicht in der richtige Position gestellt ist, wird die Maschine nicht starten. Die Sicherungsensoren lassen die Maschine nicht starten.



8- ZYLINDER ZIEHRER:(Bald mit der Ausstattung der Maschine)
Wenn der Zylinder wegen Orangen Jamming schwer rauszunehmen ist, nützen Sie den Ziehrer und drehen Sie, wie im Bild gezeigt.

9- TECHNISCHE SPEZIFIZIERUNGEN



Geschwindigkeit: elf Orangen oder 3-4 Orangensaft Gläser per Minute
Konstruktion: erstklassiger Nahrungsmittelsafe polymer Materialien
Grosse: 56cm (22inches) Hohe , 22cm (8inches) Breite, 43cm (16inches) Länge
Gewicht: 11,7Kg (25,7lbs)

10-GARANTIE

Die Maschine ist für defekte Teile von Fabrikationen garantiert. Die Garantie ist bis 2 Jahren oder 8000 Gläser in guter Zustand der Maschine garantiert. Die Maschine ist für keine industrielle Nutzung geeignet und darf nicht durchgehende für mehr als eine Stunde benutzt werden. Die Garantie kann in Details von Land zu Land ändern.

Stoerungen	Moegliche Ursache	Moegliche Abhilfe
Das Apparat funktioniert nicht	Die Steckdose ist nicht angesteckt	Das Ste4cker an der Steckdose anschliessen
	Das Apparat ist ausgeschaltet	Das Apparat von der Knopf On/Off einschlaten
	Der durchsichtiges Deckel sitzt nicht richtig	Der Deckel richtig einstellen
		Seien Sie sicher, dass keine Orangen an der Schneidstelle sind, die der richtige Sitzt der Deckel hindern.
	Schmelzsicherung oder andere elektrische oder mechanische Teile kaputt.	Der Kundendienst kontaktieren
	Der Scheidsdeckel M sitzt nicht richtig	Sichern Sie sich, dass der Scheidsdeckel an der richtige Stelle sitzt. Sie werden einen Klapp hoeren.
Das Apparat funktioniert nicht und Sie hoeren einen Signalton von der Maschine.	Die Rest-Schublade ist voll	Die Rest-Schaufel aktivieren.
		Die Schublade entleeren.
Die Orangen sind nicht richtig ausgepresst	Die Stern "4" fehlt.	Das Stern einfuegen, dank dem Zusammenbauen Prozedur
	Die Loecher der kleinere Cylinder "6" sind verschlossen	Reinigen der kleinere Cylinder "6"
Der Schacht "1" sitzt nicht richtig und die Maschine kann nicht geschlossen werden	Samen sind in der ausziehbarer Schacht der Maschine	eventuakke Samen entfernen von der ausziehbaren Schacht.
Die Maschine funktioniert nicht richtig	Einige Teilen fehlen	Seien Sie sicher, dass alle Teile an der richtige Stelle sitzen beim Folgen die Zusammenbauen Prozedur der Bedienungsanleitung

AAT ORANFRESH S.p.A.
Blocco Palma I Zona Industriale – 95030 Catania (Italy)
Tel. 80006677 +39 095 291233 Fax. +39 095 291117
email: info@oranfresh.com WEB: www.oranfresh.com
www.expressabyoranfresh.it

HILFE-AUFRECHTERHALTUNG

Introduction
Caratéristiques de l'extracteur de jus automatique Oranfresh

Expressa Professional est le nouvel et elegant press-citron, avec dimensions modestes réalisé par l'enterprise Oranfresh® pour les petits endroits commerciaux.
Expressa Professional conçue pour la **préparation entièrement automatique d'un fraîche jus d'orange** et a été élaborée pour l'utilise des oranges(aussi citrons et mandarins) de petits a moyennes dimensions, jusqu'a un diamètre de 76 mm (calibre 7-8-9)**,** idéals pour préparer un jus d'orange digestible et fraîche, par rapport à les jus pasteurisés et les jus en bouteilles avec un élevé teneur de vitamines, comme la vitamine C**.** En outre avec la Expressa professional, oranges, citrons ou les pamplemousse grand-classés peuvent également être pressés utilisant le **Kit Adapteur semi-automatique** (optionnel) qui permet de couper le fruit a moitié afin de enserrer alors les autres moitiés utilisant l'adapteur de jante. La qualité, la sûreté et la fiabilité de cette machine sont garanties grâce à des matériaux destinés aux aliments. Expressa Professional, en outre offre **la possibilité de varier la vitesse du processus de 11 a 13 oranges par minute**, avec une adaptor a deux vitesse. Très simple à utiliser, avec ses dimensions modestes, Expressa peut être utilisée dans le banc d'un **bar, dans les hotels, dans les bureaux et dans les endroits commerciaux**. Expressa Professional, grâce au brevet lié au processus unique d'extraction Oranfresh®, rende votre jus d'orange plaisant en séparant les huiles essentielles améres de votre boisson sans vous obliger de salir vos mains. Vous devrez uniquement insérer les oranges entieres à l'intérieur de l'engin, appuyer sur le bouton pour le démarrage et la machine affectera un frais jus d'orange naturel au 100% avec propriétés nutritionnelles et salutistes inaltérés ainsi comme dans le fruit entier.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

1.1- Certificat de conformité

L'Expressa est produit conformément aux normes internationales et aux normes de santé applicables aux machines de service de traiteur et de préparation.

1.2 - Remarques préliminaires

• Les illustrations et les schémas de la machine contenus ci-dessus doivent être considérés seulement en tant que points de référence générale et pas nécessairement exacts ou précises dans leur chaque détail;

• Les dimensions et les caractéristiques visées par ce manuel sont nullement liants et peut être changées sans communication préalable;

• Les schémas et touts autres documents fournis avec la machine sont la propriété intellectuelle de la AAT S.p.A. et ne devraient pas être délibérément disséminés au tiers sans obtenir le consentement écrit et l'autorisation de la AAT.S.p.A.

• Le manuel inclut des instructions pour tous les accessoires montés sur le modèle de la machine de base.

• La machine est couverte par une garantie selon le contrat d'achat. Au cours de la période de garantie, n'importe quelle intervention de réparation qui n'est pas expressément autorisée par la AAT S.p.A. causera automatiquement l'annulation de la garantie originale.

1.3 - Normes de sûreté

Veuillez suivre ces règles pour éviter toute possibilité de dommages sérieux.

N'UTILISEZ PAS LA MACHINE SANS LIRE CE MANUEL.

• Soyez sûr d'installer correctement tous les panneaux de sûreté AVANT de tenter l'utilise de la machine ;

• Faites attention de ne laisser aucun outil ou objet à l'intérieur de la machine;

• En cas de défaut de fonctionnement de la machine, ARRETER LA MACHINE immédiatement.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER LA MACHINE PENDANT QU-ELLE SOIT EN PÉRATION !

• Après des procédures d'entretien, AVANT de remettre en marche la machine, soyez sûr de remplacer tous les panneaux de sûreté;

1.4 - Observances et avertissements particuliers

- Les opérateurs travaillant cette machine doivent en tout temps savoir les normes générales de sûreté pour s'y conformer scrupuleusement. La non-conformité aux normes peu causer des dommages au personnel ainsi qu'aux pièces de la machine;
- Les opérations d'entretien devraient dans toutes les circonstances être effectuées seulement quand la machine est hors fonction. La corde électrique doit être ainsi déconnectée. L'utilisateur doit veiller à suivre complètement toutes les instructions détaillées dans ce manuel. Qui trifouille le système de sûreté en est au risque et s'assumera la pleine responsabilité. Conséquemment ne déconnectez jamais ni essayez de dévier les mécanismes de protection de sûreté.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (compris les enfants), avec réduits capacité physiques, sensorielles ou mentaux, sans avoir l'expérience et la connaissance, à moins qu'ils n'aient eu instructions en ce qui concerne l 'utilisation du produit par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'aucune jouez avec l'unité.
- L'observance soigneuse de tous les opérations, instructions et entretien de sûreté est nécessaire pour le fonctionnement approprié de la machine Oranfresh. Pendant l'installation initiale de la machine, SVP prêtez attention particulière à l'emplacement général, en assurant un environnement propre, dégagé et sain pour le propre fonctionnement de la machine.
- Observez soigneusement tous les droits nationaux régissant l'utilisation de ce type de machine. Ne pulvérisez pas l'eau ou d'autres liquides sur le panneau arrière de la machine, Gardez tous les fils ou prises électriques loin des sources d'eau car des dommages sérieux pourraient se produire.
- N'opérez pas cet appareil si n'importe quel pièce en est endommagée
- **Ne pas recouvrir ou obstruer la grille d'aération positionnée sur le côté de la machine et l'éloigner de toutes sources de chaleur.**
- Jamais touchez dans aucun cas les pièces en mouvement
- Tenir les enfants loin de l'appareil et ne les laissez pas jouer avec la machine

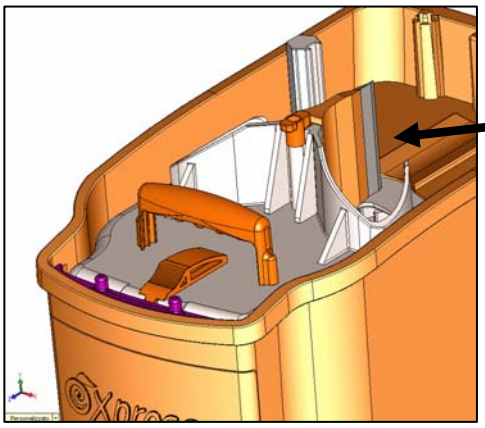
JAMAIS, ET DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, PLACER VOTRE MAIN OU INSERER VOTRE BRAS A L'INTERIEURE DE LA GLISSIERE DES ORANGES!

Avertissement !

AAT S.p.A. ne peut pas être tenue responsable de quelques ou tous dommages dû
a la négligence de l'utilisateur et/ou de la non observance des instructions détaillées ci-incluses.

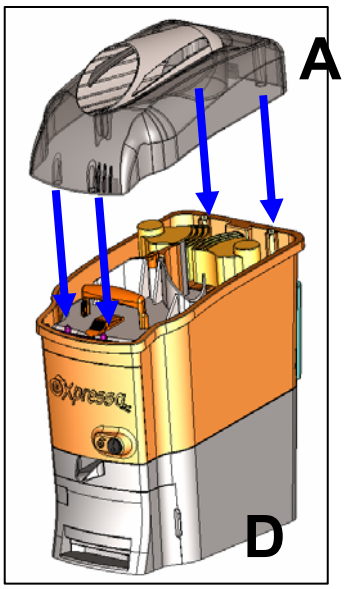
2 - l'INSTALLATION

Phase d'installation



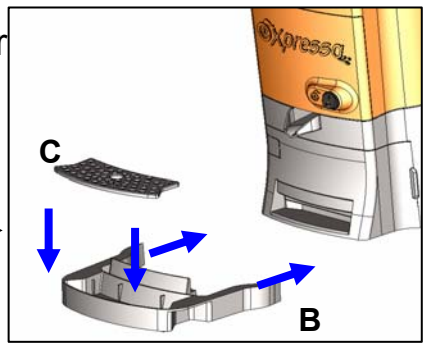
Enlevez la couverture de protection de sûreté du couteau de découpage prêtant une attention particulière pour ne pas toucher la lame

Placez le composant « A » sur la machine « D », suivant les indications de l'image



Avertissement : si la couverture « A » n'est pas correctement placée a sa position légitime, la machine ne démarrera pas car les sondes de sûreté situées sur ces deux composants empêcheront son opération.

Placez le composant « C » sur le composant « B » et puis réunissez suivant les indications de l'image



3-INSTALLATION

- Placez l'Expressa sur une surface horizontale;
- Enfocer la fiche dans la prise de courant(Fig. 1);
- Placez 3-4 oranges à l'intérieure de la glissière(Fig. 2);
- Préparez un récipient pour recevoir le jus, comme indiqué (Fig. 2);

-Choisir la vitesse du processus avec le bouton situé sur le panneau à gauche de la machine (Fig. 3)

- Pressez le bouton 'START' situé sur le panneau avant.

(Fig. 2);

Fig. 1

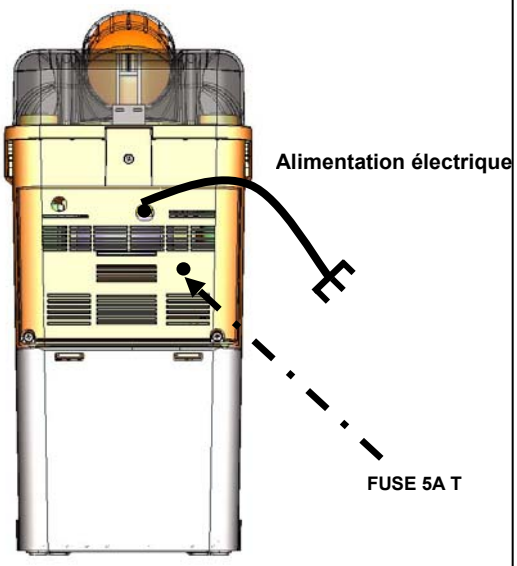


Fig. 2

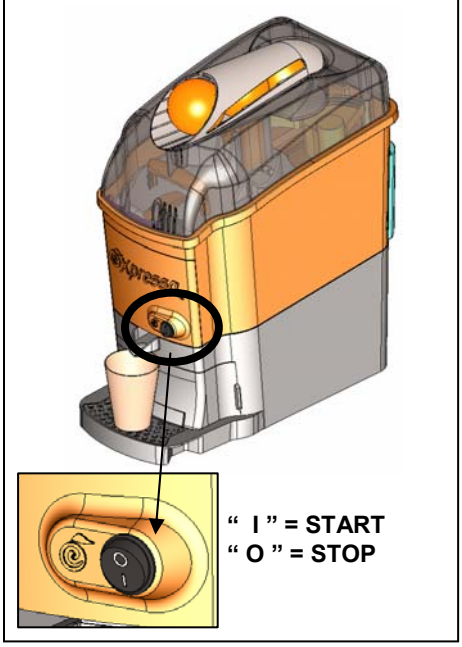
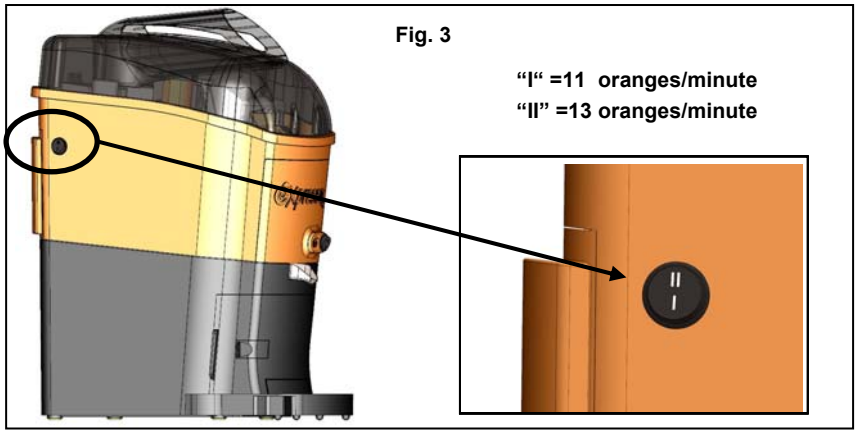
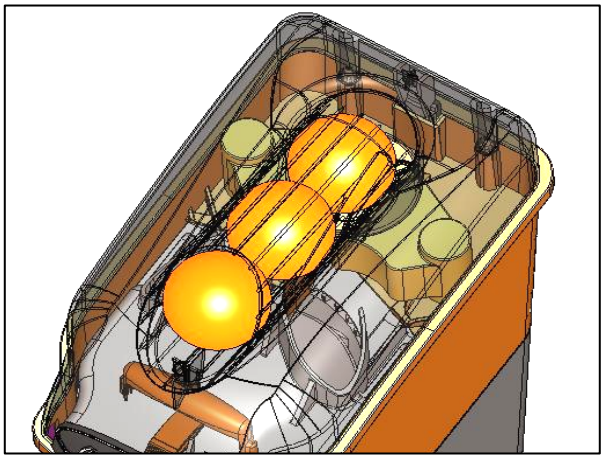


Fig. 3

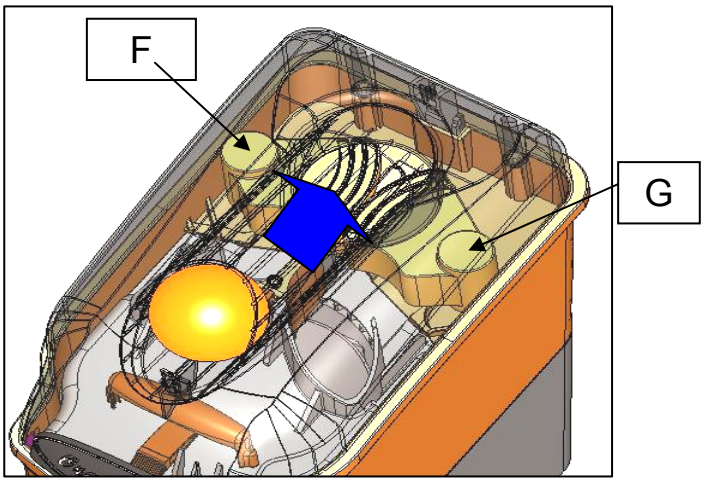


4 - CONSEILS

•Pour l’usage plus efficace de l'Expressa, insérez 3-4 oranges à la fois à l'intérieure de la glissière.

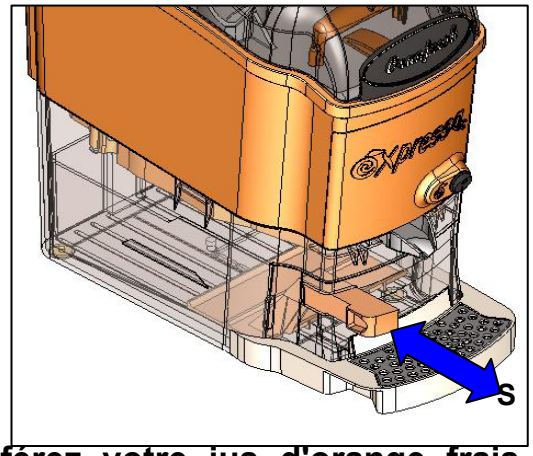


• Si vous décidez d'insérer une orange à la fois pendant que l'appareil est en opération, assurez-vous que les palettes F et G poussent correctement les oranges contre le couteau de découpage, dans un mouvement fluide vers l’arrière. Si les oranges ne découpent pas en tranches correctement, forçant et soulevant la couverture supérieure, la machine s'arrêtera automatiquement pour raisons de sécurité.



•Si la machine s'arrête automatiquement et déclenche le signal d'alarme acoustique, suivez S.V.P. ces instructions:

Activez le dispositif manuel "S" situé dans le casier de rebuts des peaux d'orange consumées, comme illustré ci-dessous, jusqu'à ce que le plateau soit complètement rempli. Quand il est complètement plein, videz le plateau de rebuts.



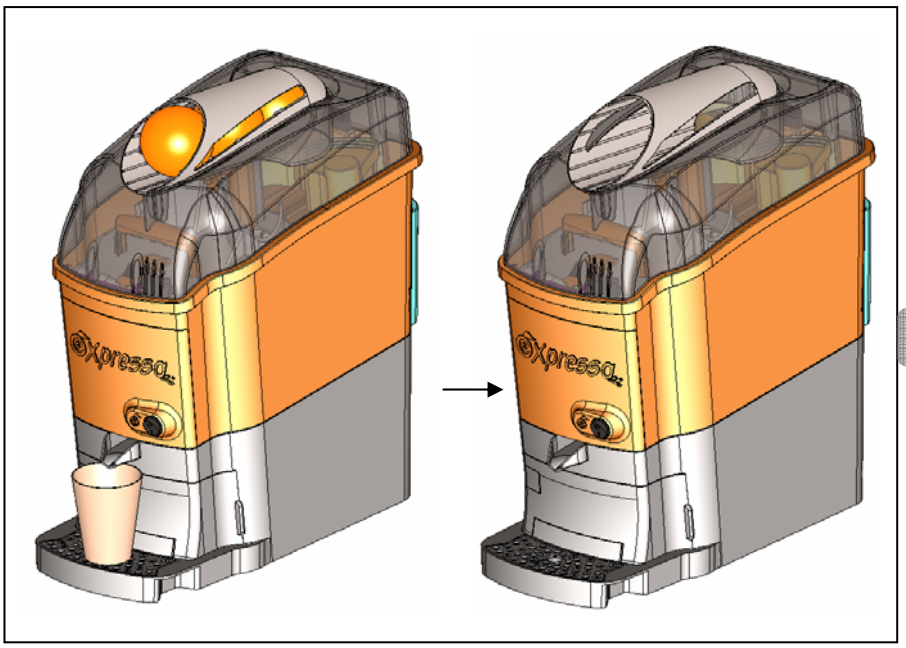
• Si vous préférez votre jus d'orange frais, insérez les oranges au frigo avant de les presser.

•Parce que les vitamines tendent à s'évaporer, le plus tôt vous buviez votre jus fraichement pressé, mieux sera la concentration de vitamines consumées.

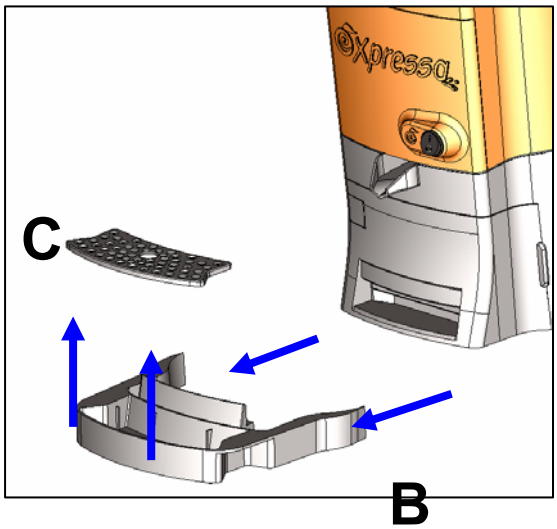
•Si vous devez conserver le jus d'orange pendant quelques heures, placez le récipient du jus directement dans le réfrigérateur.

•Soyez sûr de presser seulement des oranges, des citrons ou le pamplemousse (utilisant le kit d'adapteur pour les dimensions réglables selon la mesure du fruit) dans l'Expressa; pour obtenir le jus pur de toutes autres variétés de fruits, veuillez S.V.P. utiliser seulement l'Extracteur Vitaljuicer mélangeur professionnel de jus pur de marque Oranfresh.

5- OPÉRATION DE DÉMONTAGE



Arrêtez l'Expressa, enlevez d'abord le récipient de jus et enlevez ensuite toutes les oranges de la glissière (suivant les indications de l'image)

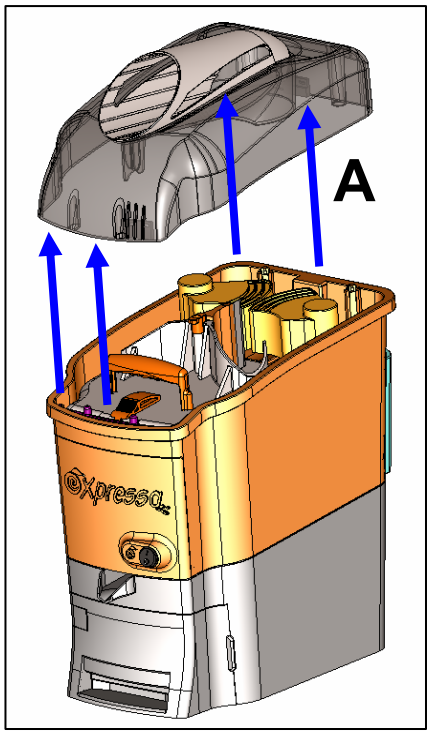


Enlevez les composants « C » et « B », suivant les indications

⚠ **Avertissement :**

« B » peut contenir traces de l'huile amère et jus de restes d'écorces des agrumes

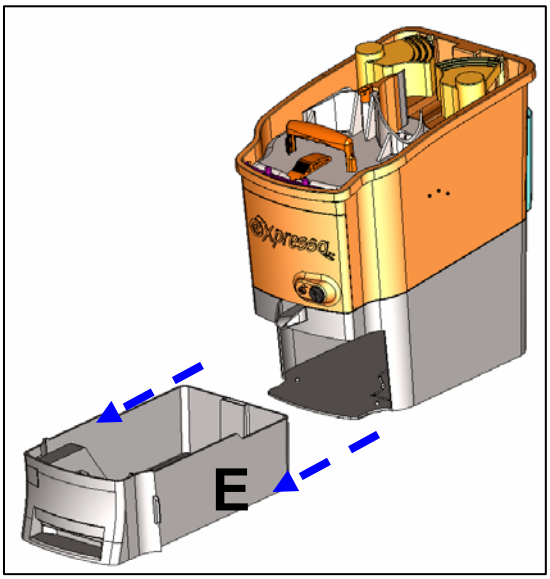
Procédez au lavage des composants «C» et «B»

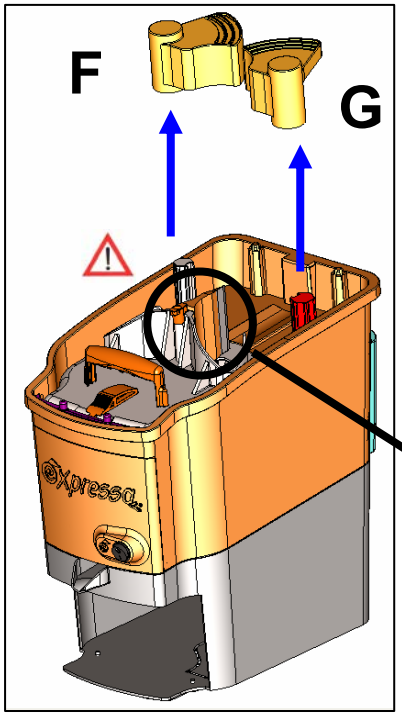


Enlevez le composant « A » du dessus d'Expressa

Enlevez le composant « E » glissant le long, vers l'avant, suivant les indications illustrées

⚠ **Avertissement:**
«E» peut contenir l'huile amère des peaux épuisées des oranges

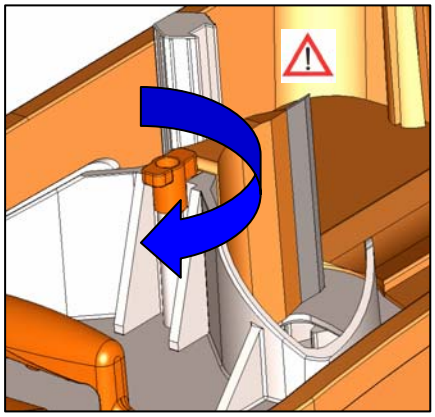




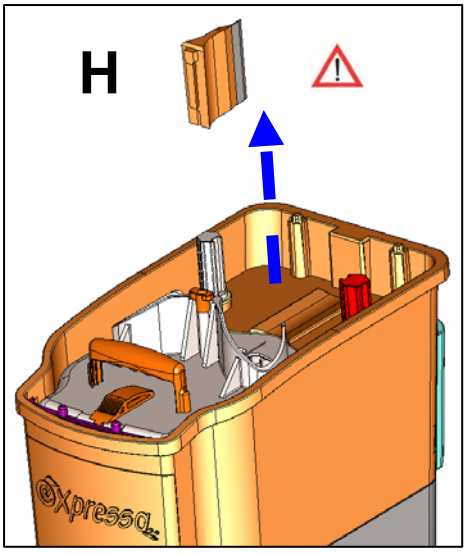
Enlevez les composants « F » et « G », glissant vers le haut, suivant les indications de l'image

FRA

Avertissement :
Évitez le contact avec le bord de lame pointu !

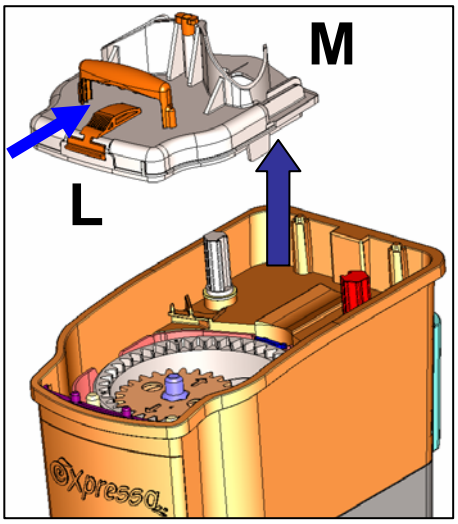


Ouvrez le couteau de découpage, suivant les indications illustrées

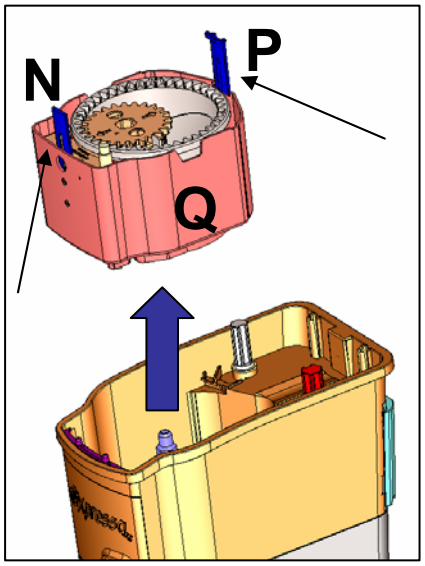


Enlevez le couteau de découpage « H », glissant le long, vers le haut, suivant les indications illustrées

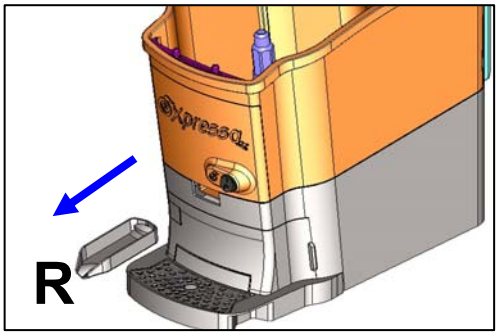
Poussez le bouton « L » le long de la direction montrée dans l'image et puis soulevez le composant « M »



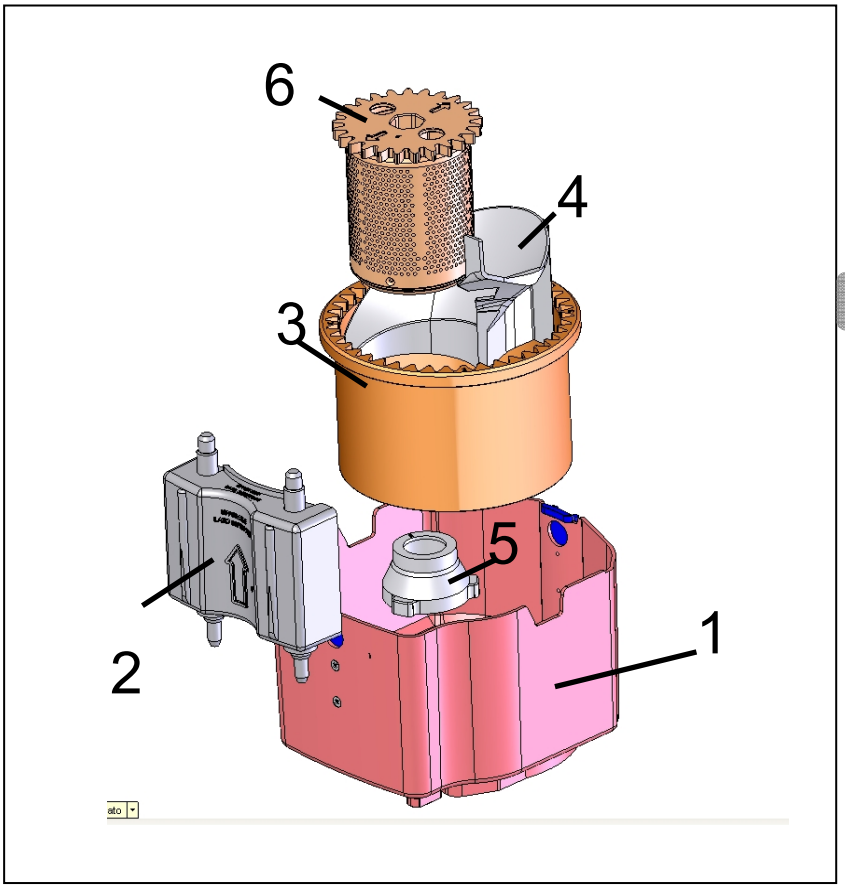
Utilisez les poignées « N » et « P » pour extraire l'unité de pressage du jus



Enlevez le composant « R », glissant le long vers l'avant, suivant les indications de l'image



6- DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE PRESSAGE

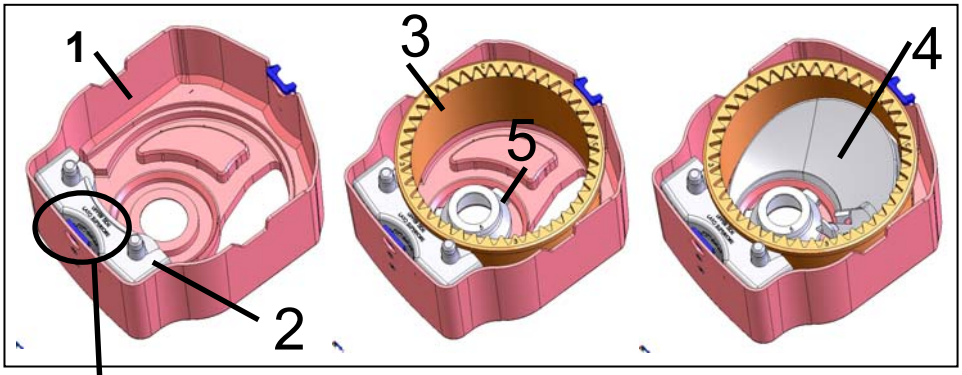


Soulevez et extrayez les composants de traitement à partir du récipient « 1 », en suivant cet ordre : Composants « 6 », « 5 », « 4 », « 3 », « 2 », ainsi marqué et illustré.

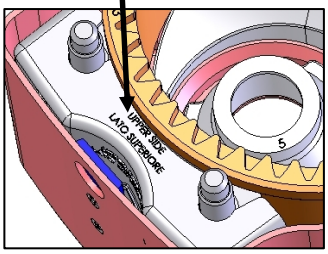
Veuillez noter que tous les numéros sont imprimés clairement, visiblement et lisiblement sur chaque élément correspondant a son composant à déplacer de façon facile et correcte.

VOUS POUVEZ MAINTENANT LAVER LES COMPOSANTS!

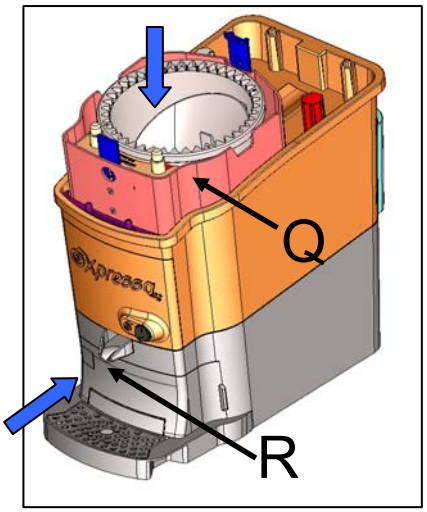
7- PROCÉDURES DE REMONTAGE



Placez les composants de traitement à l'intérieur du navire «1», en prêtant une attention particulière à l'ordre, commençant par «2», «3», «4», «5», suivant les indications correspondantes ci-dessus

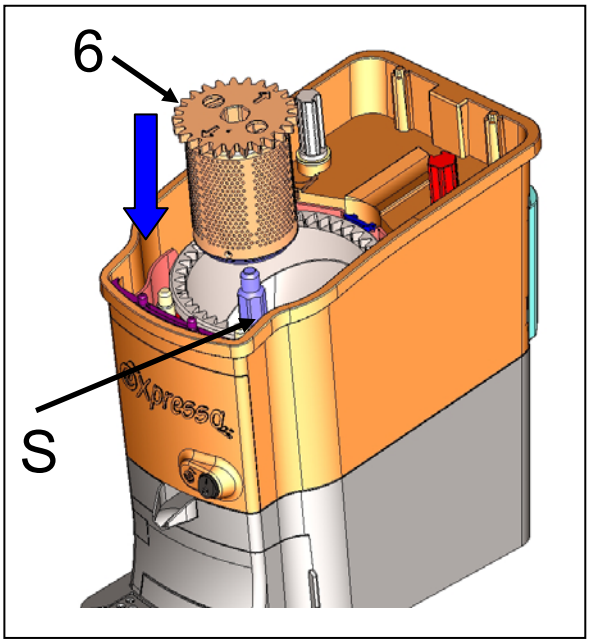


Assurez-vous à cela que l'écriture sur les anneaux en caoutchouc dans le kit « 4 » est visible, à partir du dessus de l'unité de pressage « Q ».



Replacez le bec « R » à l'intérieure de la machine et puis placez l'unité de pressage « Q » sur sa base.

⚠ **Avertissement !**
Veuillez observer soigneusement l'ordre réunissant des composants « R » et « Q ».



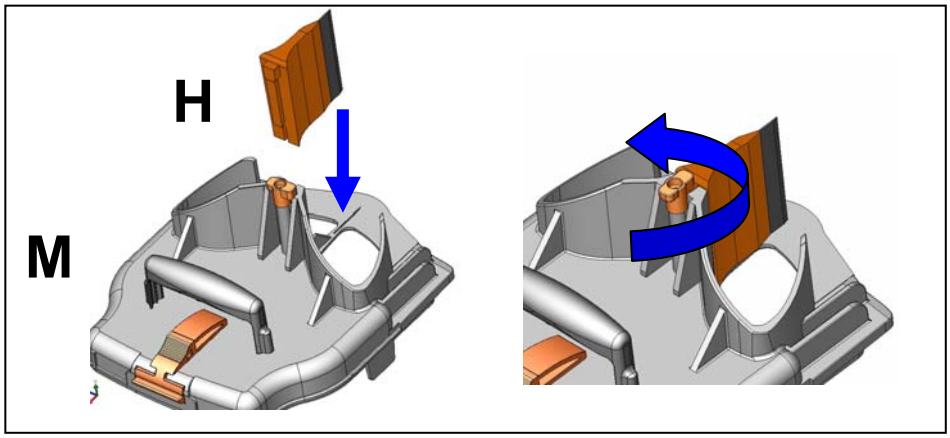
Placez le cylindre perforé « 6 » sur axe « S ». Glissez le long de la direction de haut en bas, comme illustré sur l'image.

FRA

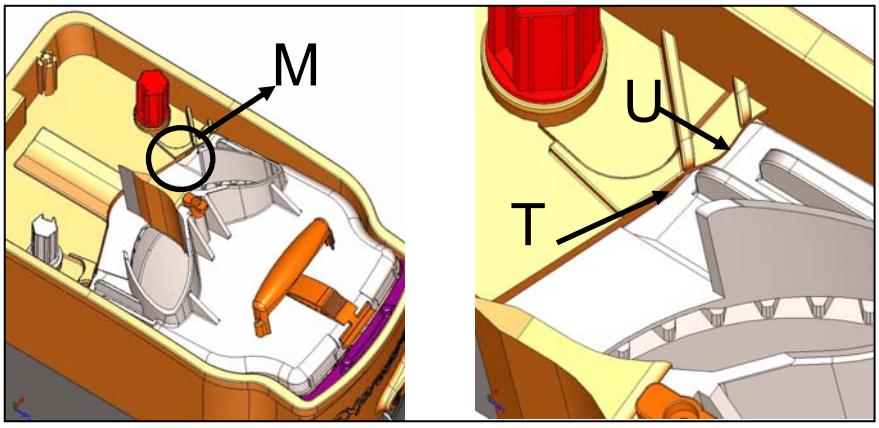
Placez le couteau de découpage « H » à bord du composant « M », glissant le long de la direction montrée dans l'image ci dessous

AVERTISSEMENT !

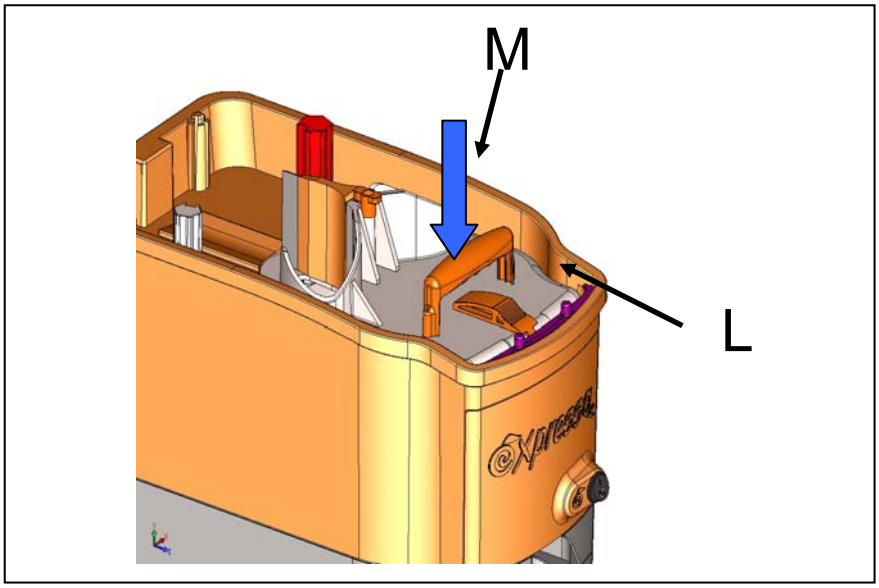
ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LE BORD DE LAME POINTU



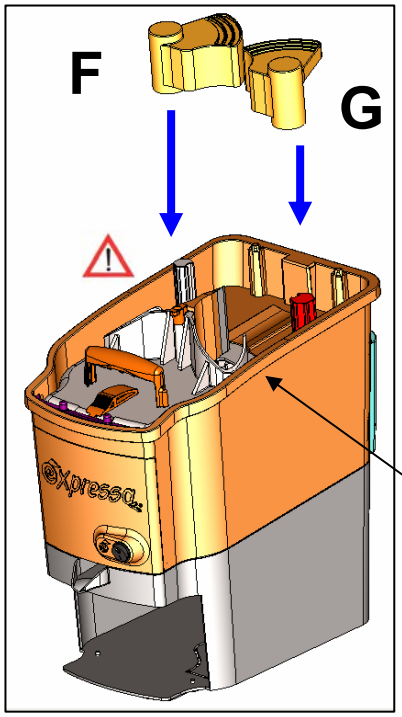
Fixez et fermez à clef le couteau de découpage suivant les indications de l'image



Placez le composant « M » à l'intérieure de la machine, en s'assurant que les deux ailerons «T» de chaque côté du composant «M» s'étendent sous les étagères correspondantes « U » de la machine.



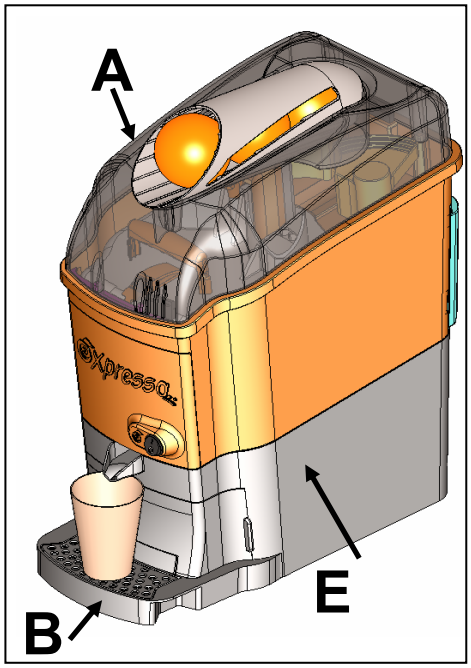
Poussez le composant « M » jusqu'au son du clique du bouton « L ».



Glissez les composants « F » et « G » vers le bas, le long de la direction montrée dans l'image

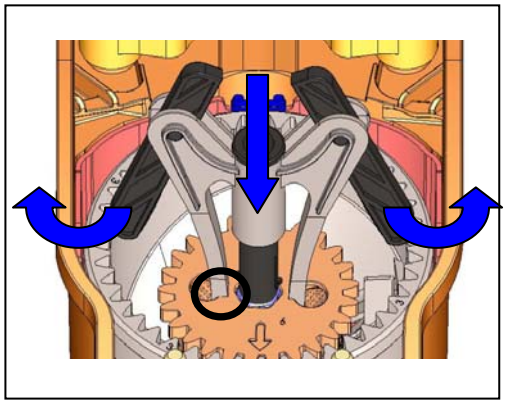
FRA

⚠ **Attention!**
éviter le contact avec le bord de la lame!



Complètez l'assemblage de la machine en plaçant les composants « A », « E » et « B » dans leurs positions originales.

⚠ **Avertissement**:
Si la couverture «A» n'est pas placée dans sa position correcte, la machine ne démarrera pas car les senseurs de sûreté détecteront la déviation d'alignement des composants.

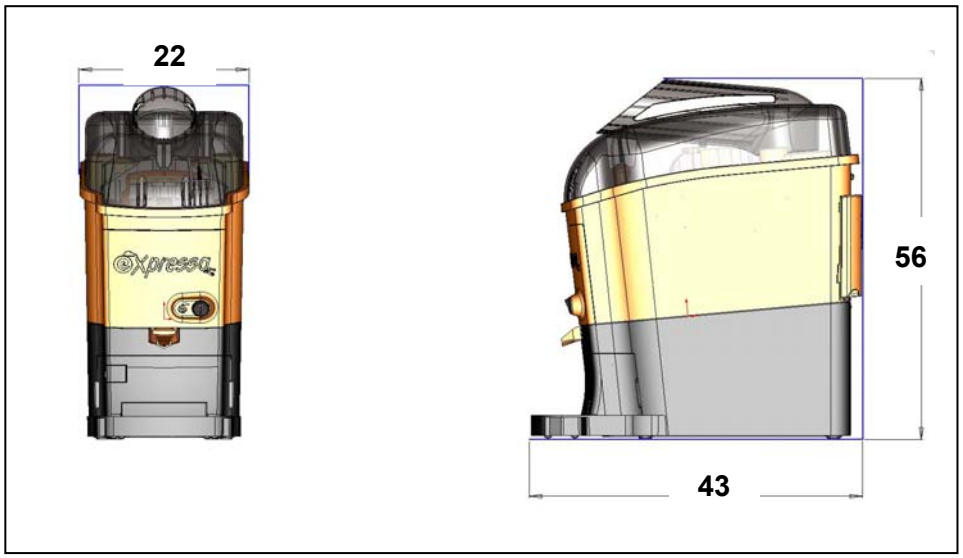


8- OUTIL D'AIDE D'EXTRACTION DU CYLINDRE :

(Tôt en dotation)

Dans l'éventualité que les oranges bloquent le cylindre et qu'il soit donc difficile à extraire, utilisez l'outil d'extraction fourni et tournez dans la direction illustrée.

9- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Vitesse de traitement : onze oranges ou 3-4 verres de jus par minute

Construction: matériaux de polymère composé de haut qualités et sûreté d'hygiène

Taille : hauteur 56cm (22pcs), largeur 22cm (8pcs), profondeur 43cm (16pcs)

Poids : 11,7Kg (25,7lbs)

10- GARANTIE

Cette machine est garantie pour tous défauts de fabrication, soit deux ans de garantie ou 8000 jus, dans le cas où la machine ferait l'objet de bonnes conditions d'utilisation. La machine n'est pas conçue pour un usage industriel et ne doit pas être laissée en fonction plus d'une heure en continue. La couverture de la garantie peut différer en fonction de certains éléments et peut varier d'un pays à l'autre.

Problème	Cause éventuelle du problème	Solution éventuelle au problème
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche du réseau n'est pas branchée	Brancher l'appareil à une prise de courant
	L'appareil n'est pas allumé	Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur On/Off
	Le couvercle transparent n'est pas correctement positionné	Positionner le couvercle transparent dans ses glissières
		Contrôler que des oranges ne se soient pas insérés dans la zone de coupe ce qui empêcheraient le positionnement correcte du couvercle.
	Fusibles ou autres composants électriques et mécaniques en panne	Contacter le service assistance
	Couvercle de coupe M n'est pas bien inséré	Positionner le couvercle de taille M et s'assurer que le bouton se soit déclenché.
L'appareil ne fonctionne pas et un signal sonore est émis par la machine	Tiroir à écorces plein	Activer les petites pelles pour faire évacuer les écorces de l'orange
		Vider le tiroir
Les oranges ne sont que partiellement pressées	Il manque l'étoile "6"	Insérer l'étoile en suivant la procédure de réassemblage
	Les trous du cylindre perforé "6" sont obstrués	Nettoyer correctement le cylindre perforé "6"
La cuve "1" n'est pas convenablement inséré	Présence de pépins dans la cuve de l'appareil	Retirer les éventuels pépins présents dans la cuve de l'appareil
La machine ne fonctionne pas correctement	Il manque des composants	Contrôler que tous les composants soient à leur place en suivant la procédure de réasssemblage de ce manuel.

AAT ORANFRESH S.p.A.
Blocco Palma I Zona Industriale – 95030 Catania (Italy)
Tel. 80006677 +39 095 291233 Fax. +39 095 291117
email: info@oranfresh.com WEB: www.oranfresh.com
ASSISTANCE www.expressabyoranfresh.it

INTRODUCCIÓN
EXPRESSA Y SUS CARACTERÍSTICAS

Espressa Professioanl es la nuova elegante máquina exprimidora, de dimenciones contenidas, proyectada por casa Oranfresh para todos los locales que tienen espacios reducidos.

Espressa Professional está concepida con la finalidad de preparar **automáticamente un fresco zumo de naranja** y está pensada para las naranjas (también limones y mandarínos) de pequeña y media dimensión, hacia a un diámetro de mm 76 (calibre 7-8-9) ideales y apropriadas para preparar un zumo fresco, con un elevado contenido de vitaminas, cuyas sobre todo la vitamina C, en comparación con los zumos pasterizados y embotellados. Además, Expressa puede preparar zumo de cítricos que deben ser cortados manualmente, como naranjas de calibre superior, o pomelos, utilizando su **KIT (opcional) que tiene una función semiautomática**. Calidad, seguridad y fiabilidad están garantizadas por el alto nivel de tecnología y a la elección de los materiales utilizados, idóneos para uso alimentario. Espressa Professional **ofre la posibilidad de cambiar la velocidad de proceso desde 11 hasta 13 naranjas por minuto**, con interruptor que tiene dos velocidades. Facil de utilizar, Espressa Professional es ideal para ser colocada sobre la barra de un **bar, en los hotels, y en los ejercicios comerciales.**

Expressa Professional, por medio del proceso de extracción patentado Oranfresh®, convierte en agradable el zumo de naranja recién exprimido, separando del jugo los aceites amargos de la piel en poquísimos segundos y sin tener que marcharse las manos. Solo necesita insertar las naranjas enteras dentro de la máquina, apretar el botón para activarla, y ésta verterá un zumo 100% natural, con las mismas propiedades nutricionales y saludables en comparación con la fruta intacta.

1.1- MEDIDAS DE SEGURIDAD

• Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar unas medidas de seguridad. Entre estás medidas se incluyen las siguientes:

• Lea las instrucciones de este manual del usuario antes de utilizar este producto. Para evitar cortocircuitos, no exponga los fusibles a la lluvia, al agua ni otro líquido.

• Mientras el exprimidor está conectado o en funcionamento, no desatienda su vigilancia y mantengalo fuera del alcanse de los niños. No haga funcionar ningun aparato con el cable o enfuche deteriorados si funciona mal. Desenchufe el exprimidor , antes de proceder a su limpieza, como si se ausenta del lugar de uso (aunque sea durante un breve instante); o si se produce un corte del suministro eléctrico y por supuesto para cualquier proceso de mantenimiento.

•**No coloque la máquina cerca de fuentes de calor.**

ESP

•Este aparato no está destinado para ser utilizado por las personas (incluidos los niños) con reducidas capacidad físicas, sensoriales o mentales, sin haber la experiencia y los conocimientos, a menos que no se les hayan dado instrucciones del uso del producto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con la maquína.

1.2 – OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

• Coloque siempre el exprimidor sobre una superficie seca, limpiada y nivelada. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador para reducir el riesgo de daños a personas y a la máquina.

• Mientras el exprimidor está conectado o en funcionamento, no toque las piezas en movimiento.

•Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por AAT. Si se estropean o faltan piezas, póngase en contacto con Oranfresh para comprobar cuales son las piezas correctas.

• No salpique agua u otros liquidos en la parte atrás de la máquina .

• No cubra la rejilla de ventilación y no la ponga cerca de fuentes de calor.

• Desenchufe la máquina, si no fuciona bien, y contacta un técnico.

¡NO PONGA LA MANO NI EL BRAZO AL INTERIOR DE LA GUíA DE DESLIZAMIENTO, DONDE SE PONEN LAS NARANJAS!

1.3 – ATENCIÓN

• AAT S.p.A. afirma que cualquier funcionamento prohibido de manera expresa en el presente manual, o cualquier ajuste o procedimiento de montaje no recomandato o no autorizado en el presente manual, invalidaràn la garantia.

2 – INSTALACIÓN

FASE DI INSTALACIÓN

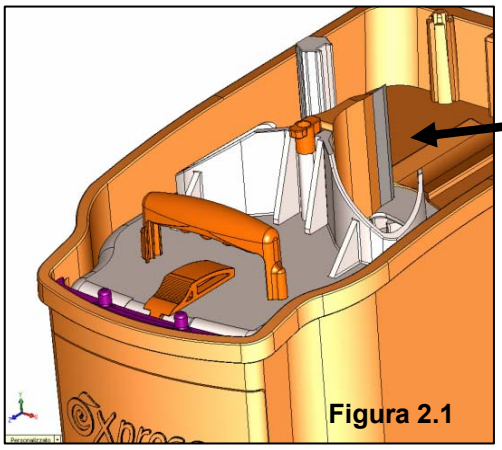


Figura 2.1

⚠ **Extrair la película protectora del cuchillo.**
⚠ **Cuidado con su hoja.**
(Figura 2.1)

Colocar la tapa superior transparente "A" sobre la máquina "D".
(Figura 2.2)

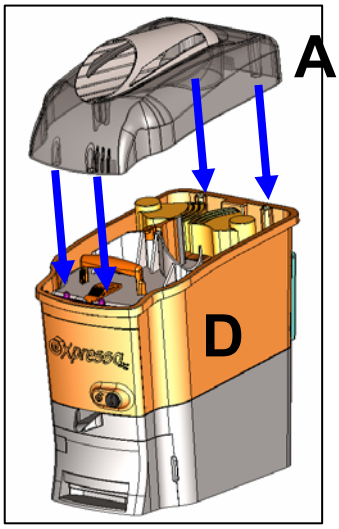


Figura 2.2

⚠ **Atención**: Posicionar bien la tapa transparente, hasta que los sensores de seguridad permitan el funcionamiento de la máquina

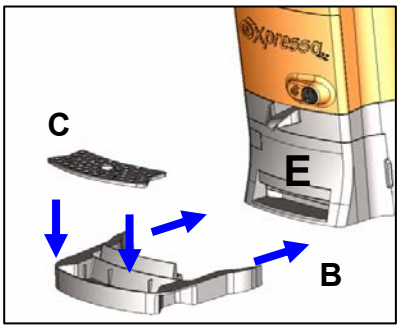


Figura 2.3

Introducir la base donde se ponen los vasos "C" y "B" en el cajón "E" de la máquina.
(Figura 2.3)

3 – PUESTA EN MARCHA

- **Posicionar Expressa en un banco horizontal**
- **Introducir la clavija de alimentación en una toma de la red eléctrica(Fig. 1);**
- **Introducir 3 - 4 naranjas en la guía de deslizamiento**
- **Disponer de un vaso colocado debajo del orificio destinado a la salida del líquido obtenido de la extracción(Fig. 2);**
- **pulsar el botón O/I delante de la máquina. (*Figura 2)***
- **Eligir la velocidad du proceso con el boton posicionado a la izquierda de Expressa (Fig. 3).**

Fig. 1

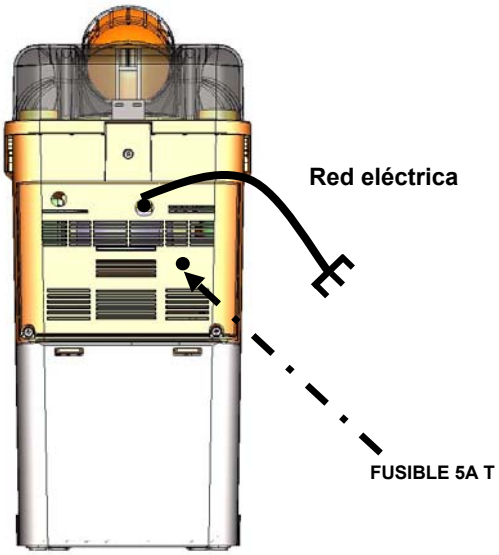


Fig. 2

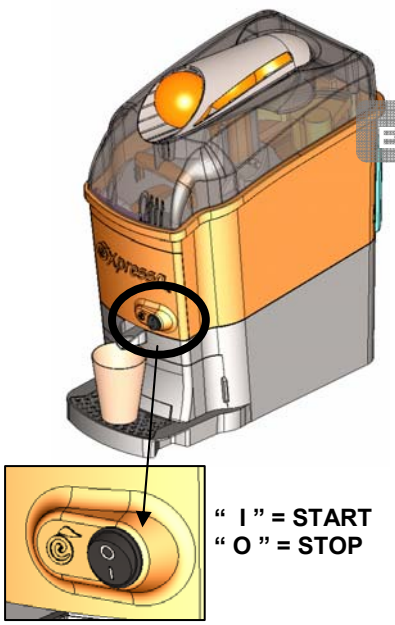
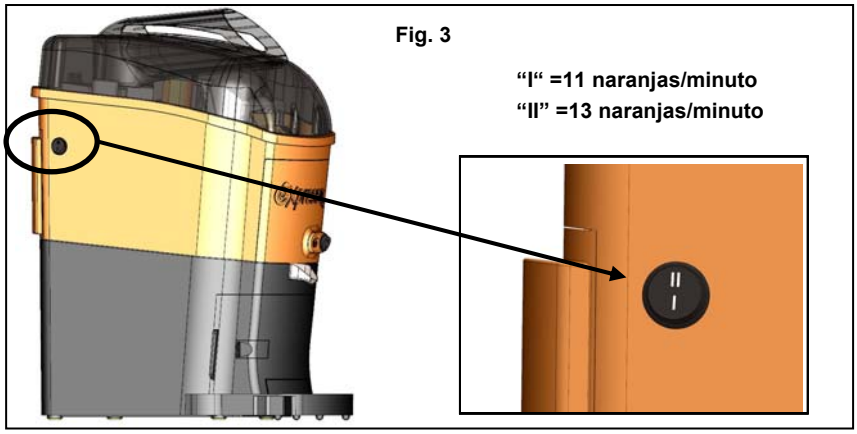


Fig. 3



4- CONSEJOS

Para obtener la mejor eficiencia de Expressa, introducir 3-4 naranjas a la vez, en la guía de deslizamiento. (*Figura 4.1)*

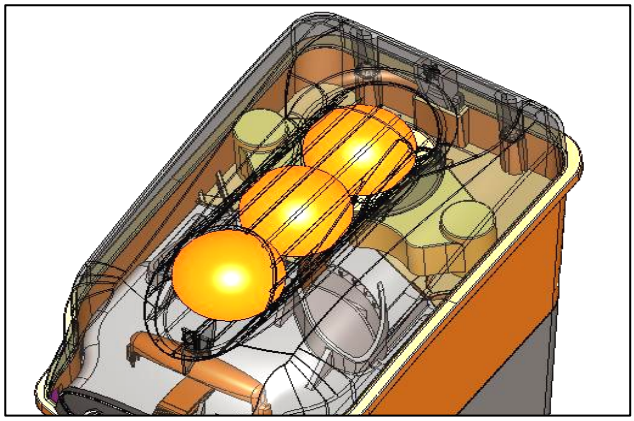


Figura 4.1

• Insertar las naranjas, asegurandose que las palas “F” y “G” se mueven correctamente. Si las naranjas no son cortadas de un modo correcto, la tapa se levantará. En cuanto el sistema de seguridad bloque la máquina, sacar la tapa transparente y las naranjas. *(Figura 4.2)*

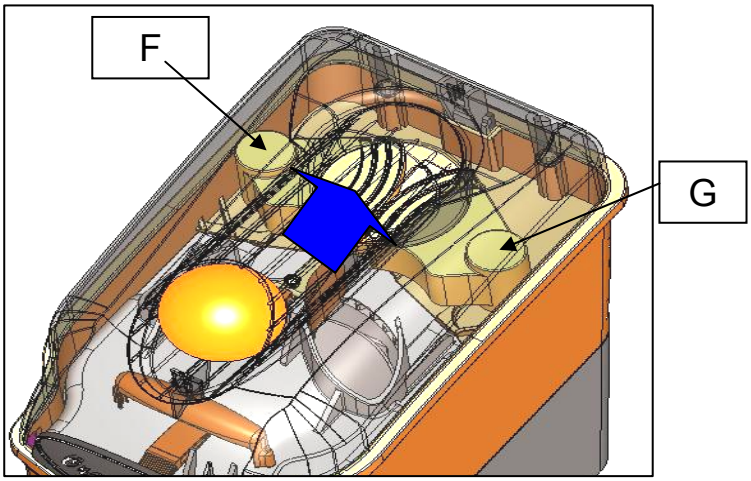


Figura 4.2

- Si la máquina se para en automático emitiendo un pitido, seguir las instrucciones siguientes:

  Activar el componente “S” manualmente, colocado en el cajón de recogida de pieles, hasta se llena completamente. Cuando està lleno, vaciar el cajón. (*Figura 4.3)*

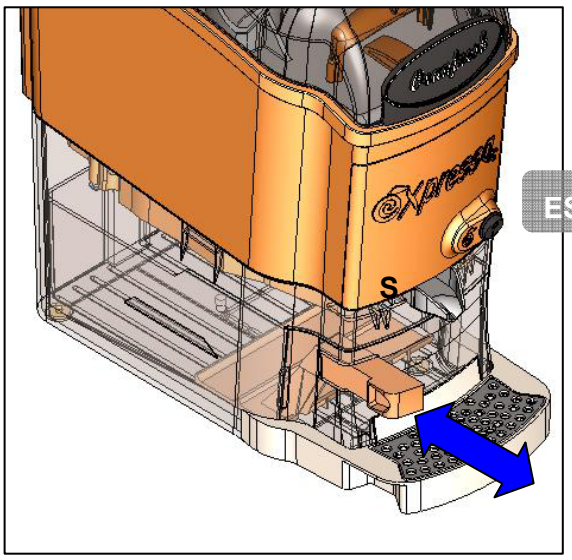


Figura 4.3

- Si prefiere un zumo refrigerado, utilice naranjas del refrigerador.

- Para evitar la disperción de las vitaminas, beba de inmediato el zumo.

- Si tienes la nececidades de conservar el zumo de naranjas por unas horas, lo ponga en el frigorífico.

- Con Expressa utilizar sólo naranjas, limones o pomelos (utilizando el adaptador opcional para los cítricos más grandes); para obtener el zumo de otra fruta utilizar sólo liquadoras o blender profesionales Oranfresh.

5- DESARME

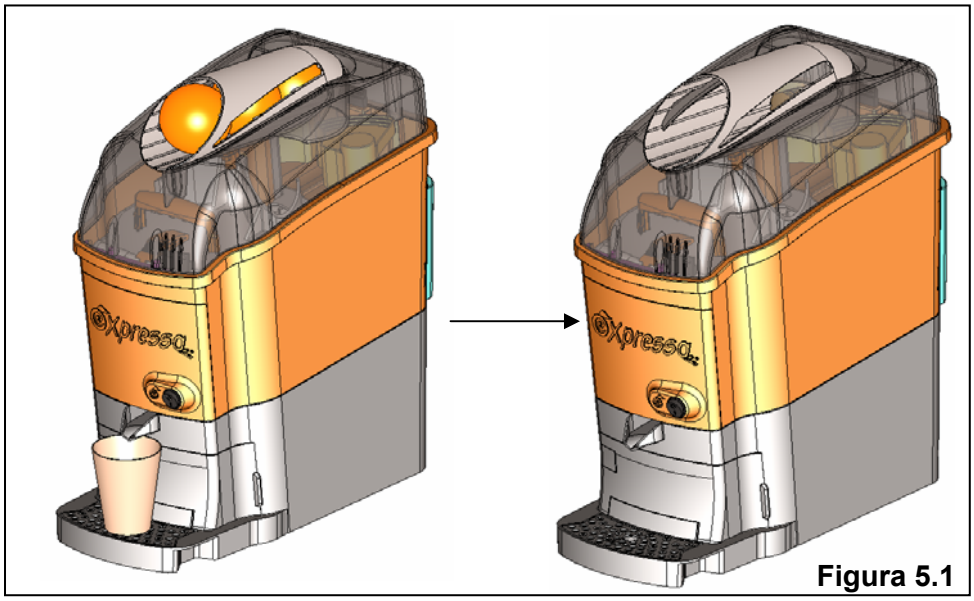


Figura 5.1

Antes de desarmar el exprimidor, desconectarlo de la red eléctrica. Extraer el recipiente de zumo y luego las naranjas que están en la guía de deslizamiento. (*Figura 5.1)*

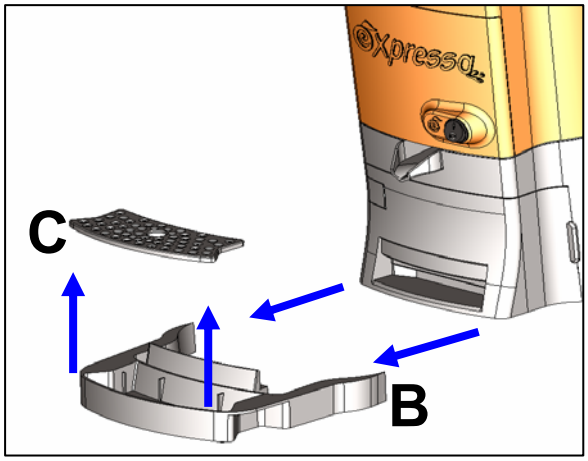


Figura 5.2

Extraer las piezas “C” y “B”. (*Figura 5.2)*

⚠ Atención:

“B” puede contener los aceites amargos de la piel de las naranjas.
Limpiar las piezas “B” y “C”.

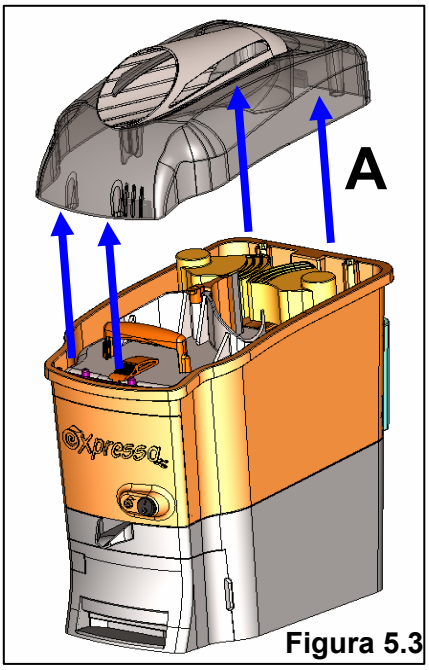


Figura 5.3

Extraer la tapa transparente “A” de Expressa. (*Figura 5.3)*

ESP

Extraer el recipiente “E” deslizandólo, como muestran las flechas. (*Figura 5.4)*

Atención: “E” contiene las pieles de las naranjas y su aceites amargos.

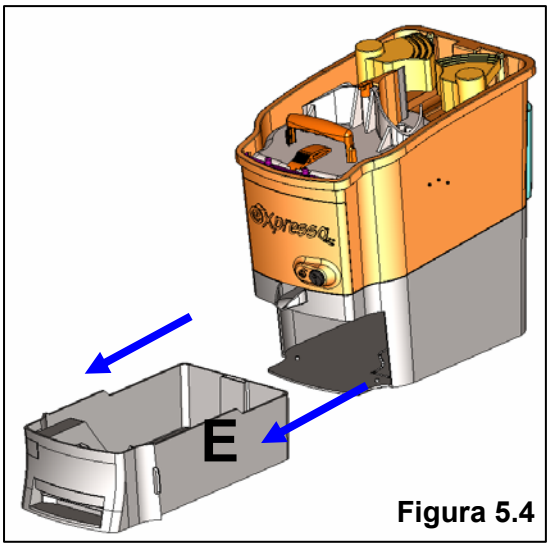


Figura 5.4

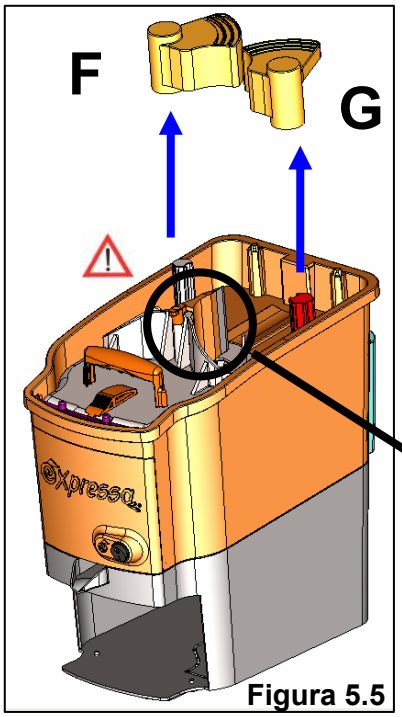


Figura 5.5

Retirar las paletas “F” y “G” de la zona de corte. (*Figura 5.5)*

Atención: Evitar el contacto con la cuchilla “H”!

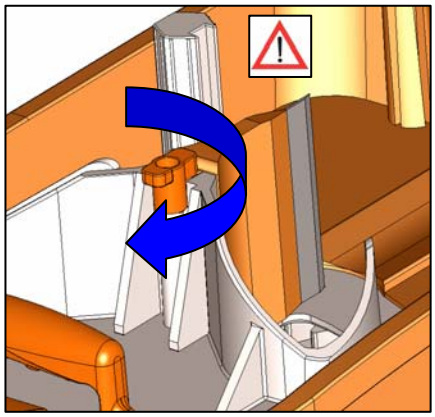


Figura 5.6

Desbloquear la cuchilla como en figura. (*Figura 5.6)*

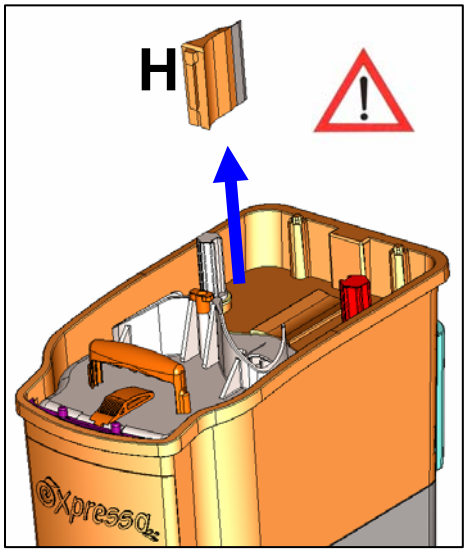


Figura 5.7

Retirar la cuchilla “H” hacia arriba. (*Figura 5.7)*

Pulsar el botón “L” en dirección de la flecha y levantar la tapa de corte “M”. *(Figura 5.8)*

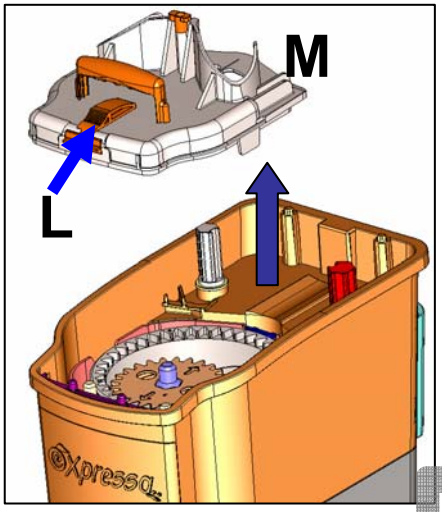


Figura 5.8

Utilizar las manillas “N” y “P” para extraer el grupo exprimidor “Q”. *(Figura 5.9)*

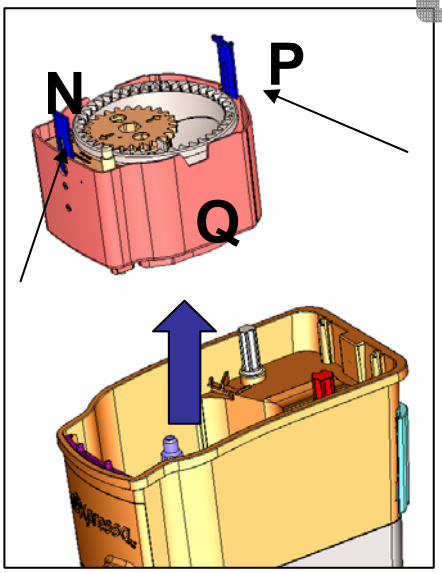


Figura 5.9

Extraer el pitorro “R”. *(Figura 5.10)*

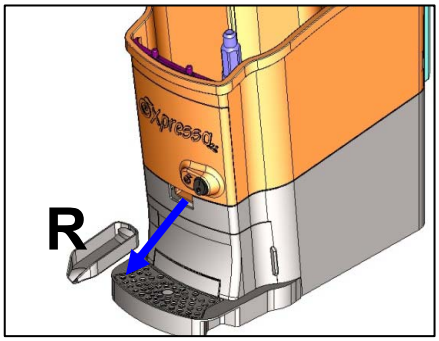
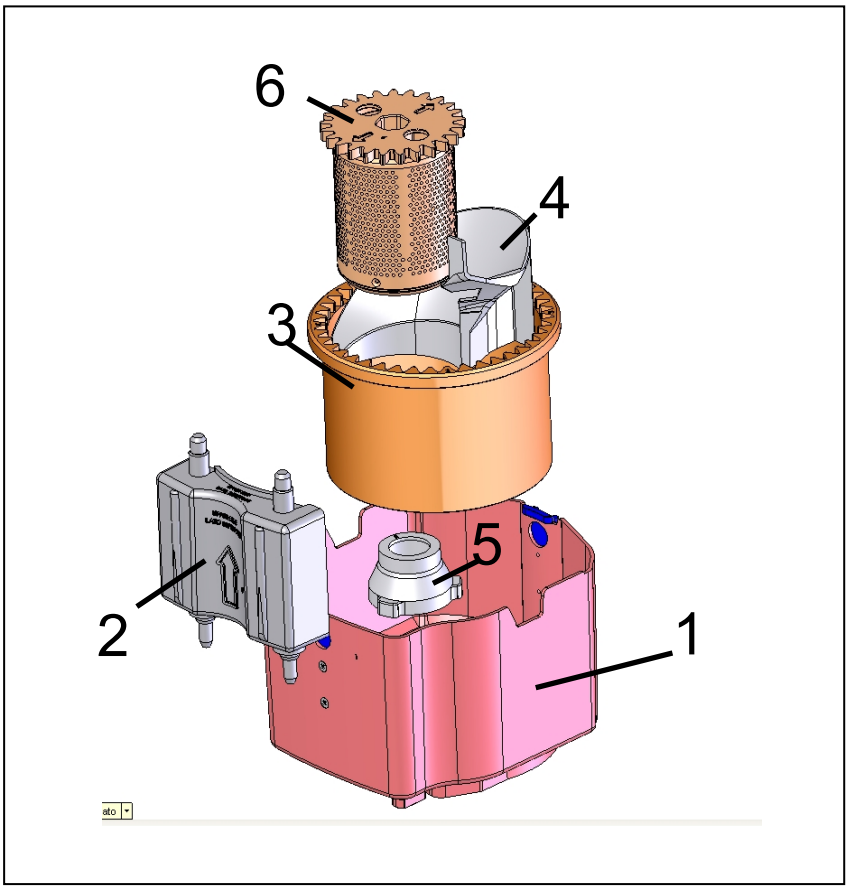


Figura 5.10

6- DESMONTAJE Y MANTENIMIENTO DEL GRUPO EXPRIMIDOR



Levantar y extraer los elementos del grupo exprimidor empezando con el número “1” y al seguir los números “6”, “5”, “4”, “3”, “2”.
N.B. Los números están escritos en cada pieza. *(Figura 6.1)*

¡AHORA SE PUEDEN LIMPIAR TODOS LOS COMPONENTES!

7- ENSAMBLAJE

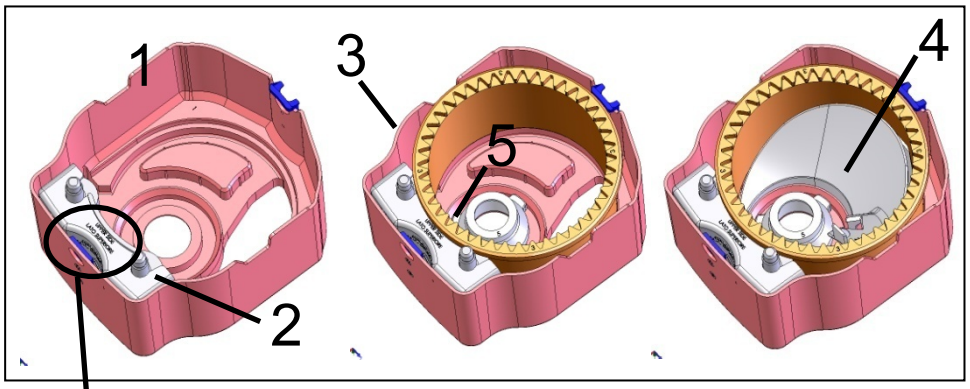


Figura 7.1

ESP

Poner las piezas del grupo exprimidor en su interior, contenedor “1”, según el orden indicado: “2”, “3”, “4”, “5”. (*Figura 7.1)*

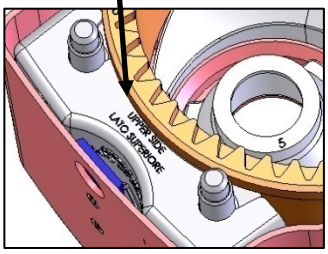


Figura 7.2

Asegúrarse de que las indicaciones de los cilindros de goma "4 “quedan a la vista. *(Figura 7.2)*

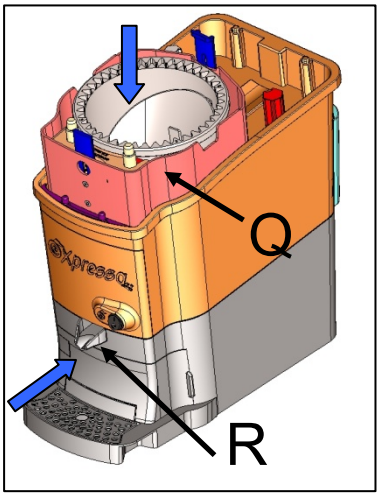
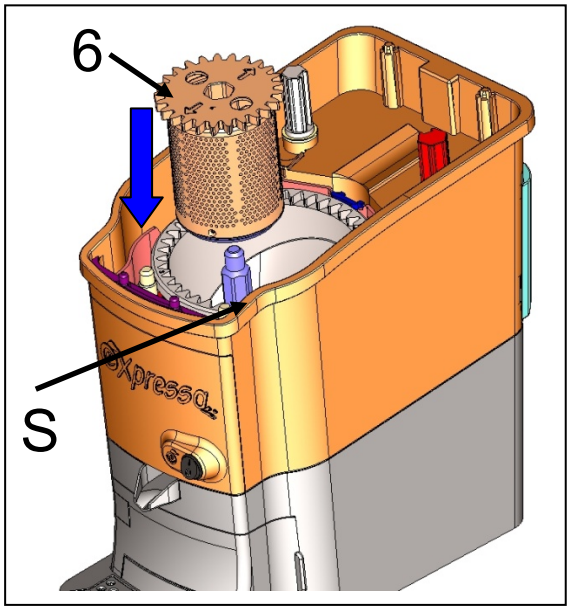


Figura 7.3

Remitir el pitorro “R” y después todo el grupo exprimidor “Q”.

¡ATENCIÓN!
Seguir ordenatamente las secuencias de montaje de los componentes “R” y “Q”.
(Figura 7.3)



Introducir el cilindro perforado “6” por el eje central “S”. (*Figura 7.4)*

Figura 7.4

Colocar la cuchilla “H” en su suporte “M”. (*Figura 7.5)*

¡ATENCIÓN!

EVITAR EL CONTACTO CON LA HOJA DEL CUCHILLO.

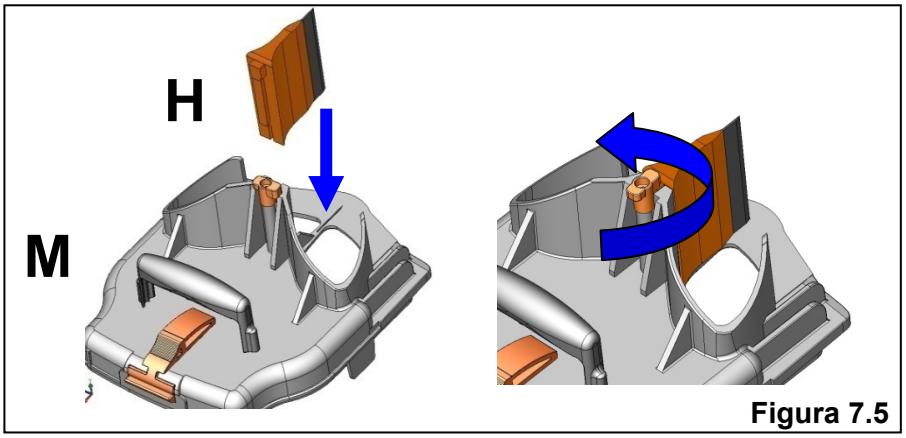


Figura 7.5

Girar el resorte de seguridad de la cuchilla. (*Figura 7.5)*

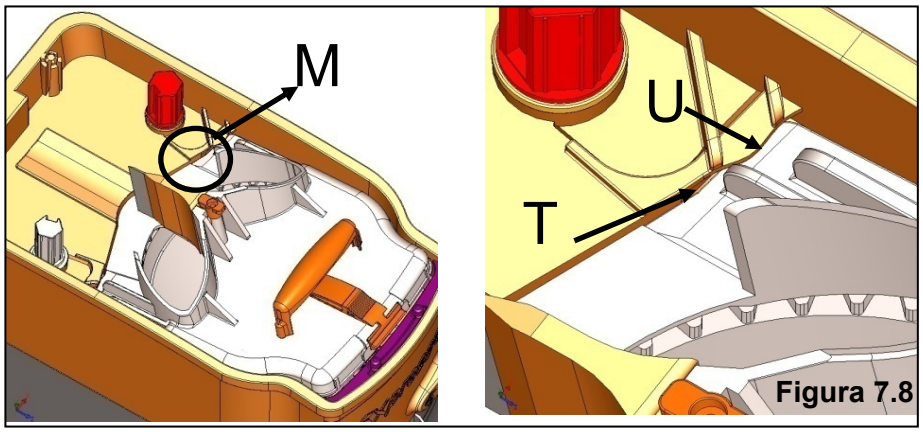


Figura 7.8

ESP

Colocar la tapa “M” en la máquina, asegurandose que las dos alas “T”, a los lados del componente “M”, correspondan abajo las repisas “U” de la máquina. (*Figura 7.8)*

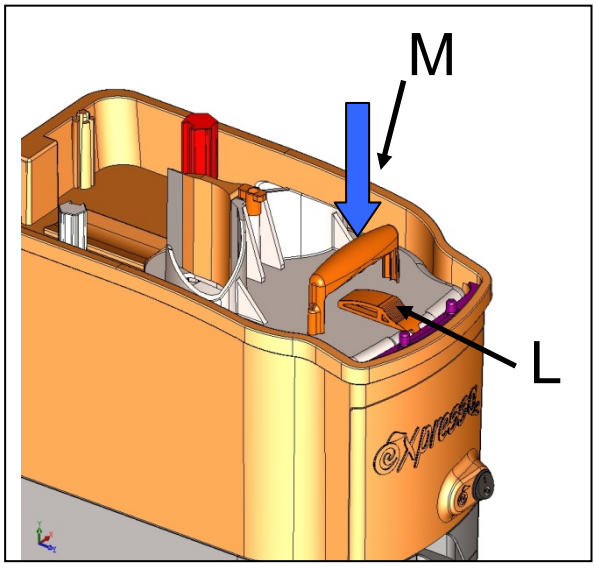


Figura 7.9

Presione la tapa “M” hasta que haga clic en el botón “L”. (*Figura 7.9)*

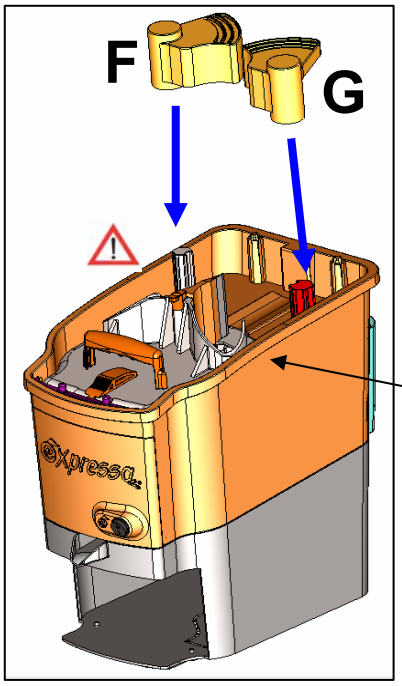


Figura 7.10

Posicionar bien las palas “F” y “G” . (*Figura 7.10)*

Cuidado con la cuchilla!

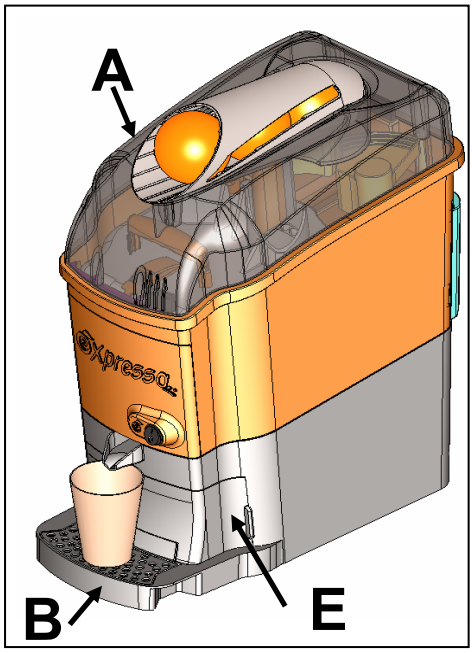


Figura 7.11

Completar el ensamblaje de la máquina poniendo las piezas “A”, “E” y “B”. *(Figura 7.11)*

Atención:

Cierre bien la tapa “A” hasta que la máquina pueda funcionar. Hay sensores de control.

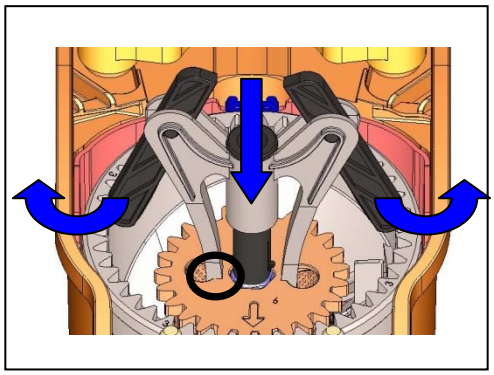


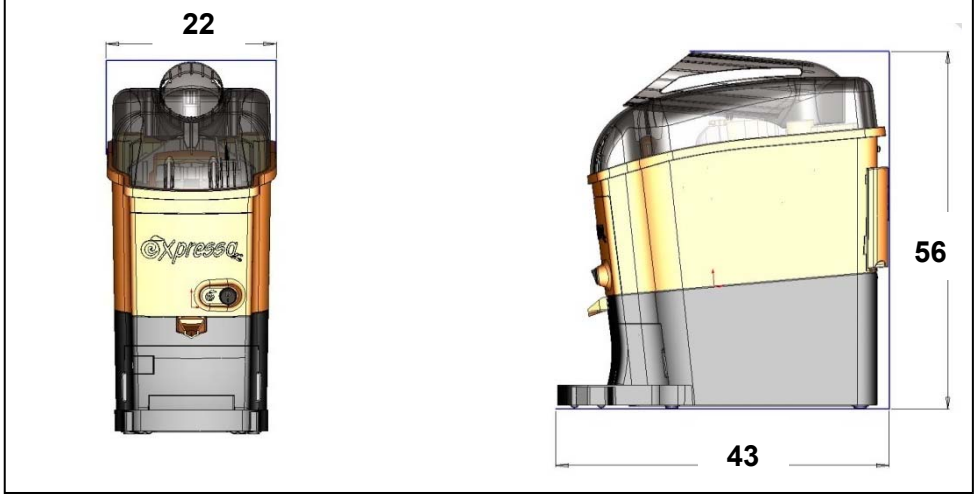
Figura 9.1

8- Instrumento de auxilio para la extracción del cilindro:

Si no puede extraer el cilindro, porque las naranjas están bloqueadas, utilizar el instrumento de auxilio y revoltear en la dirección indicada en figura. (Figura 9.1)

9- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESP



Velocidad de proceso: 11-13 naranjas o 3-4 vasos de zumo de naranja por minuto.

Construcción: resistentes materiales plásticos alimentarios

Dimensiones: altura 56 cm (22 inches), anchura 22 cm (8 inches), profundidad 43 cm (16 inches) .

Peso:11,7Kg (24.1 lbs) **- V:** 115-220, 50-60 **Hz.**

Tiempo de limpieza: 30 seg.

10- GARANTÍA

La garancía de está máquina será valida durante un periodo de dos años o hasta 8000 zumos, a partir de la fecha de compra del producto. La máquina no es adecuada para uso industrial y menos aún ser usada ininterrupidamente por más de una hora. Las condiciones de garantía pueden ser diferente en los varios países.

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
Si Expressa no arranca.	La clavija de alimentación no está colocada.	Introducir la clavija de alimentación en una toma de la red eléctrica.
	La maquina no está encendida	Encender la maquina.
	La tapa transparente no está cerrada correctamente.	Pocicionar la tapa en sus guías.
		Controlar que las naranjas non están bloqueando la maquina.
	Fusibles o piezas eléctricas y macanicas estropeadas	Contactar servicio asistencia.
	La tapa “M” no está posicionada correctamente.	Posicionar la tapa, hasta que no oiga un clic.
Si la máquina no funciona y oiga un pitido de aviso.	El cajon de recogida de las pieles está lleno.	Activar el componente “S” para para difundir las pieles de las naranjas.
		Vaciar el cajón de recogida de pieles.
	El sensor de descarga pieles está sucio.	Limpiar el sensor puesto en la descarga de las pieles.
Si las naranjas no dejan todo sus zumo.	Falta la estrella (“4”).	Inserir la estrella.
	Los foros del clindro “6” están obturados.	Limpiar bien el cilindro forado “6”.
Si el grupo exprimidor no está totalmente insertado y la tapa no se apreta.	Hay semillas en la máquina.	Remover las semillas.
Si la máquina no funciona correctamente.	Falta uno o más componentes.	Controlar que todos los componentes han sido insertados.

AAT ORANFRESH S.p.A.
Blocco Palma I Zona Industriale – 95030 Catania (Italy)
Tel. 80006677 +39 095 291233 Fax. +39 095 291117

ASISTENCIA: email: info@oranfresh.com WEB: www.oranfresh.com
www.expressabyoranfresh.it

ENG

INDEX **Pg.**

INTRODUCTION 2
1.1 IMPORTANT SAFEGUARDS 3
1.2 ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS3
1.3 WARNING 3
2- INSTALLATION 4
3- OPERATIVE CYCLE 5
4- RECOMMENDATIONS 6
5- DISASSEMBLY OPERATION 8
6- DISASSEMBLY & MAINTENANCE OF SQUEEZING UNIT 12
7- RE-ASSEMBLY PROCEDURES 13
8- CYLINDER AID EXTRACTION TOOL 17
9- TECHNICAL SPECIFICATIONS 17
10- WARRANTY / ELIMINATION SHUTDOWNS 18

ITA

INDICE **Pg.**

INTRODUZIONE 19
1.1 IMPORTANTI AVVISI DI SICUREZZA 20
1.2 IMPORTANTI AVVISI DI SICUREZZA AGGIUNTIVI 20
1.3 AVVERTENZA 20
2- INSTALLAZIONE 21
3- MESSA IN FUNZIONE 22
4- RACCOMANDAZIONI 23
5- DISASSEMBLAGGIO 25
6- SMONTAGGIO E MANUTENZIONE GRUPPO SPREMITURA 29
7- PROCEDURA DI RIASSEMBLAGGIO 30
8- STRUMENTO DI AUSILIO PER L'ESTRAZIONE DEL CILINDRO 34
9- SPECIFICHE TECNICHE 34
10- GARANZIA / ELIMINAZIONE GUASTI 35

DEU

INDEX **pg.**

EINFUEHRUNG 36
1- GENERELL EINFUEHRUNG 37
1.1 ÜBEREINSTIMMUNGSNACHWEIS 37
1.2 Erste Bemerkungen 37
1.3 Sicherungs-Gesetzte 37
1.4 Befolgungen und Besondere Warnungen 38
2- INSTALLATIONEN 39
3- FUNKTION ZYKLUS 40
4- HINWEISE 41
5- AUSEINANDERBAUEN-BETRIEB 43
6- AUSEINANDERBAUEN-BETRIEB UND REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TOPF FUER DIE SCHNELLE REINIGUNG 47
7- ZUSAMMENBAUEN BETRIEB 48
8- ZYLINDER ZIEHRER 52
9-TECHNISCHE SPEZIFIZIERUNGEN 52
10- GARANTIE / AUSSCHALTUNG SCHÄDEN 53

FRA

INDEX **pg**

INTRODUCTION 54
1- INTRODUCTION GÉNÉRALE 55
1.1 Certificat de conformité 55
1.2 Remarques préliminaires 55
1.3 Normes de sûreté 55
1.4 Observances et avertissements particuliers 56
2- INSTALLATION 57
3- CYCLE OPÉRATIF 58
4- CONSEILS 59
5- OPÉRATION DE DÉMONTAGE 61
6- DÉMONTAGE ET ENTRETIEN DE L'UNITÉ DE PRESSAGE 65
7- PROCÉDURES DE REMONTAGE 66
8- OUTIL D'AIDE D'EXTRACTION DU CYLINDRE 70
9- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 70
10- GARANTIE / ELIMINATION TOMBE EN PANNE 71

ESP

INDEX **pg**

INTRODUCCIÓN EXPRESSA Y SUS CARACTERÍSTICAS 72
1.1- MEDIDAS DE SEGURIDAD 73
1.2 OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD 73
1.3 ATENCIÓN 73
2- INSTALACIÓN 74
3- PUESTA EN MARCHA 75
4- CONSEJOS 76
5- DESARME 78
6- DESMONTAJE Y MANTENIMIENTO DEL GRUPO EXPRIMIDOR 82
7- ENSAMBLAJE 83
8- Instrumento de auxilio para la extracción del cilindro: 87
9- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 87
10- GARANTÍA 88

Avvertenze: pulizia rapida della Expressa

Il succo di arancia ha un Ph leggermente acido, compreso tra 3 e 4 per la presenza dell'acido citrico che crea un ambiente sfavorevole alla presenza e sviluppo di batteri e microorganismi nocivi.

foto 1

Pertanto per una pulizia rapida, dopo aver fatto da 1 a 5 spremute circa o aver spremuto circa 20 arance, è sufficiente rimuovere il **coperchio di taglio** e sciacquarlo facendo attenzione alla **lama di taglio**, estrarre la **pentola** che contiene tutti i componenti di spremitura, rimuovendo solo il **cilindro forato** e sciacquarlo. La **pentola** può essere sciacquata senza rimuovere tutti i componenti interni ad eccezione del **beccuccio del succo** che, dopo il risciacquo, va riposizionato al suo posto, prima di reinserire la **pentola** con tutti componenti di spremitura. Questa breve operazione va eseguita per rimuovere soprattutto gli zuccheri naturali contenuti nel succo che rendono appiccicosi i componenti di spremitura (*foto 1*).

foto 2

Infine sciacquare il **cassetto delle bucce spremute** dopo averlo svuotato dai residui.

L'operazione descritta richiede non più di 30 secondi ed è anche più breve della pulizia impiegata per gli spremiagrumi manuali.

Ogni tre giorni, secondo l'intensità di impiego o una volta a settimana si consiglia una pulizia completa con la rimozione di tutti i componenti di spremitura e la accurata pulizia del **cilindro forato** con l'apposito spazzolino (*foto 2*).

- La pulizia è consigliata in acqua corrente o in lavastoviglie.
- La pulizia completa richiede circa 1 minuto se effettuata manualmente.

Resa in succo ed informazioni igienico-sanitarie relative ai succhi di agrumi freschi

La presenza di eventuali piccoli residui di polpa delle arance e/o altri agrumi dopo il risciacquo, non causano processi di fermentazione nocivi e non costituiscono un substrato di crescita di microorganismi patogeni grazie al Ph acido di tutti gli agrumi.

La resa in succo con **Expressa** è la più alta realizzabile con macchine spremiagrumi automatiche, come si può rilevare dalle bucce dopo la spremitura e varia a seconda delle varietà di agrumi dal 35 al 45% in peso del frutto intero.

La massima resa in succo si ottiene con la varietà *Valencia* in prevalenza prodotte in tutti i paesi del bacino del Mediterraneo, da aprile ad agosto.

Nel cassetto di raccolta delle bucce, dopo la spremitura di 1 o più arance, residua anche una piccola quantità di succo contenente gli olii essenziali amari della buccia e dell'albedo.

PERTANTO LA RESA TOTALE CON L'EXPRESSA RISPETTO LA SPREMITURA MANUALE PUÒ RISULTARE, SECONDO LE VARIETÀ DI ARANCE IMPIEGATE, LEGGERMENTE INFERIORE IN QUANTO IL SUCCO PRODOTTO DALL'EXPRESSA È FILTRATO, RISULTANDO NON SOLO PIÙ GRADEVOLE MA ANCHE PIÙ DIGERIBILE SOPRATTUTTO PER I BAMBINI ABITUATI AI SUCCHI DI FRUTTA IMBOTTIGLIATI.

Il succo prodotto con le spremiagrumi manuali, secondo la pressione esercitata dalla mano, contiene una maggiore quantità di polpa che aumenta il volume della spremuta. Con **Expressa** si ha invece il giusto grado di pressione che permette di avere un succo più gradevole al palato, dolce e leggero, privo di parti amare come l'albedo e gli olii essenziali amari contenuti nella buccia.